## Rucolapesto mit Pecorino



Prep Time 10 minutes

**Total Time** 10 minutes

## **Ingredients**

- 50 g Rucola
- 70 g Pecorino
- 60 ml Olivenöl
- 2 EL Pinienkerne
- Salz, nach Belieben

## **Instructions**

- 1. Rucola waschen und abtropfen lassen. Große, grobe Stängel wegzupfen.
- 2. Pecorino in kleine Stücke schneiden. (Oder reiben je nach Leistungsstärke der Küchenmaschine)
- 3. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine fein pürieren.
- 4. Frisch verbrauchen oder mit einer Schicht Olivenöl bedecken und im Kühlschrank verschlossen aufbewahren. Zügig verwenden!