Zucchini mal Anders

Zucchini-Kürbiskern-Pesto

70 g Kürbiskerne

50 g Lauchzwiebeln oder andere milde Zwiebeln

2 Knoblauchzehen (nach Geschmack)

250 g Zucchini

Ca. 5 g Minze

130 ml Olivenöl

Salz, Pfeffer

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie fein duften, herausnehmen und zur Seite stellen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Zucchini putzen, waschen und ca. 2 cm groß würfeln.
Bratöl in derselben Pfanne erhitzen und Lauchzwiebeln, Knoblauch und Zucchini darin bei hoher Hitze anbraten. Dann in einen Mixbehälter geben. Minze, Kürbiskerne und Olivenöl zufügen und alles fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Passt natürlich am besten zu Nudeln!

Lasst es euch schmecken!