

Kürbiskernpesto

Kürbiskerne - das grüne Gold der Steiermark. Der steirische Ölkürbis ist vor über 120 Jahren durch eine natürliche Mutation entstanden und wird in der südlichen Steiermark angebaut, geerntet wird dieses Gemüse Ende Oktober. Der Kürbis wiegt zirka 8 kg, er enthält jedoch nur 150-200 g Kerne. Aus diesen Kernen wird durch Rösten und späteres Pressen das „Kernöl“ gewonnen. Chlorophyll und Carotin sorgen für die grüne Farbe des Öls.



Zutaten:

150 g Kürbiskerne geröstet
150 g Kürbiskernöl
40 g Pinienkerne
40 g feingeriebener Parmesan oder As Monte
Salz, Pfeffer nach Belieben

Zubereitung:

Kürbiskernöl mit den restlichen Zutaten gut verrühren (mit einem Stabmixer oder einem Rotormixer) und in sorgfältig ausgespülte Einmachgläser füllen. Gut gekühlt kann das Pesto etwa zwei Wochen gelagert werden.

Tipp:

Der feine, nussige Geschmack der Kürbiskerne harmoniert ideal mit vielen Nudelgerichten, eignet sich aber auch bestens zum Verfeinern von kalten Gerichten mit Schafkäse, Salaten oder Räucherfischen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

