

# ZUCCHINI Pesto

## ZUTATEN:

500 g Zucchini  
1 - 2 Knoblauchzehen  
50 g Parmesan  
2-3 Eßl. Olivenöl  
ca. 1 TL Zitronensaft  
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

1. Die Zucchini werden geputzt, halbiert und gewürfelt. Den Knoblauch schälen.
2. Die Zucchini und den Knoblauch auf ein Backblech oder eine Auflaufform legen.
3. Den Knoblauch bitte ganz lassen, er soll nur Röstaroma bekommen. Evtl leicht mit dem Messerrücken andrücken.
4. Dann wird kräftig mit Salz und Pfeffer gewürzt.
5. Nun kommt die Zucchini in den Backofen, bei 200 Grad, ca. 1/2 Std. bis sie etwas Bräune angenommen hat.
6. Nach dem Backen die Zucchini, den Knoblauch und den Parmesan in einen hohen Becher geben. Nun kommt der Pürierstab zum Einsatz.
7. Mit ein paar Spritzer Zitronensaft wird jetzt das Ganze abgeschmeckt und evtl. noch etwas Öl beigefügt, je nachdem wie die Konsistenz des Pesto ist.

Dieses Rezept ergibt etwa zwei Gläser à 400ml Pesto.  
Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
Backzeit: 25 Minuten