

SPINAT-FETA-PESTO: SCHNELL UND LECKER

Posted on 28. Januar 2018



Heute habe ich für euch das Rezept für ein leckeres Spinat-Feta-Pesto. Es ist blitzschnell zubereitet und sehr vielseitig verwendbar. Ihr könnt es als Soße für Pasta, als Brotbelag oder auch als Basis für einen leckeren Dip nutzen.



Cookie und Co

Durch den Feta bekommt dieses Spinat-Feta-Pesto eine leckere Würze und ist dennoch eher ein mildes Pesto. Uns schmeckt es jedenfalls ganz hervorragend, sogar den Kindern. Am liebsten verwende ich für dieses Spinat-Feta-Pesto frischen Baby-Spinat. Alternativ könnt ihr aber auch einfach eingefrorenen Blattspinat nehmen, diesen vorher auftauen und dabei am besten abtropfen lassen. Diese Rezept ist so einfach und schnell zubereitet, dass ihr damit in höchstens 20 Minuten ein leckeres Essen auf dem Tisch zaubern könnt. Derweil eure Pasta kocht, mixt ihr schnell dieses Pesto und reibt euch bei Bedarf noch etwas frischen Parmesankäse. Schon könnt ihr servieren. Ich liebe solche einfachen und schmackhaften Rezepte...

Hier findet ihr noch weitere leckere Rezepte für [Pesto und Soßen](#).

Zutaten für das Spinat-Feta-Pesto:

- 150g frischer Baby Spinat (alternativ tiefgekühlter Spinat, aufgetaut)
- 100-150g Feta
- 80g Olivenöl
- 30g Pinienkerne
- optional: 1 Knoblauchzehe
- 1/2 TL Salz (wichtig für die Konservierung)

- 1/2 Tl Basilikum getrocknet oder ein paar frische Basilikumblätter
- Pfeffer
- zusätzlich: etwas Olivenöl zum bedecken vom im Glas

Vorbereitung:

Wenn ihr das Pesto nicht sofort verwendet, sondern länger aufbewahren wollt, werden zunächst 1 bis 2 kleine Einmachgläser vorbereitet. Das heißt, die Gläser und Deckel werden nochmal sehr gründlich gereinigt und /oder ausgekocht bzw. sterilisiert.

Spinat-Feta-Pesto zubereiten:

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, anschließend etwas abkühlen lassen.
2. Alle weiteren Zutaten zusammen mit den Pinienkernen in einem Mixer oder mit dem Pürierstab zerkleinert, bis eine homogene Masse entsteht.
3. Das Pesto nun in ein bis zwei Einmachgläser füllen und mit etwas Olivenöl bedecken.
4. So ist das Spinat-Feta-Pesto im Kühlschrank einige Zeit haltbar.

Spinat-Feta-Pesto zubereiten im Thermomix:

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, anschließend etwas abkühlen lassen.
2. Die Pinienkerne sowie alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben und für 20 Sek./ Stufe 8 zerkleinern. Gegebenenfalls mit dem Spatel nach unten schieben und nochmal für 10 Sek./ Stufe 8 mixen.
3. Das Pesto nun in ein bis zwei Einmachgläser füllen und mit etwas Olivenöl bedecken.
4. So ist das Spinat-Feta-Pesto im Kühlschrank einige Zeit haltbar.

Viel Spaß beim Nachmachen!