

SALBEI-HONIG-PESTO MIT GEGRILLTEM

Schwierigkeit: einfach / ca. 0 Min. Arbeitszeit

Salbei, Rucola, Thymian und andere Kräuter quellen bei den aktuellen Temperaturen in jedem Hochbeet oder Kräutergarten über. Da bieten sich selbstgemachte Kräuter-Pestos geradezu an. Hier findet ihr ein Rezept für ein Salbei-Honig-Pesto.

ZUTATEN

ca. Für 6 Portionen

1 Bd	Salbei (ca. 20 Blätter)
------	-------------------------

1 Bd	Rucola (ca. 25 Blätter)
------	-------------------------

10	Zweige Thymian
----	----------------

3 EL	Honig
------	-------

100 gr	würziger Bergkäse
--------	-------------------

150 gr	gehackte Mandeln
--------	------------------

250 ml	Öl
--------	----

	Pfeffer und Salz
--	------------------

2	Auberginen
---	------------

2	Zucchini
---	----------

10	Rouladen vom Rind
----	-------------------------



ZUBEREITUNG



Für das Pesto alle Zutaten frisch abbrausen, mit dem Pürierstab zerkleinern und mit Öl zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Das Gemüse in dickere Streifen schneiden, mit Olivenöl bestreichen und mit Pfeffer und Salz von beiden Seiten würzen. Die Rouladen mit Pesto bestreichen.

Fleisch und/oder Gemüse saftig/knackig grillen, mit einem Klecks Pesto und Salat nach Wahl servieren.