

Petersilienpesto mit Chili und Serranoschinken

by Andreas - Mittwoch, September 21, 2011

<http://mundgericht.de/index.php/petersilienpesto-mit-chili-und-serranoschinken/>

Die 1980er Jahre standen kulinarisch im Zeichen von Rucola, Mangold und Pesto. Ich erinnere mich gut, wie ich jeden Samstag zum Markt ging um frisches Pesto zu kaufen. Immer mit dem Auftrag diversen Langschläfern etwas mitzubringen. Heute vergeht kein Tag an dem uns irgendein Fernsehkoch zeigt, wie er Pesto herstellt. Kurzum jeder, der unfallfrei ein Ei kochen kann, weiß nun wie Pesto gemacht wird. Trotzdem habe ich eines für unsere Seite hergestellt, dass den Serranoschinken schon „eingebaut“ hat und Dank der Chilischote sehr pikant ist.

100 ml Olivenöl

50gr. Serranoschinken

1 Bund glatte Petersilie

2 Knoblauchzehen

½ rote Chilischote

3 gr. gehackte Walnüsse

3 gr. geriebener Parmesan

1 EL Limettensaft

Pfeffer

Salz

Die Petersilie, Walnüsse und Knoblauchzehen grob hacken. Mit dem Olivenöl, Limettensaft, Salz, Pfeffer und der in feine Ringe geschnittenen Chili (vorher die Kerne entfernen) im Mixer fein pürieren. Abschließend den frisch geriebenen Parmesan und den fein gewürfelten Serranoschinken unterheben.