

9. Dein NRW-Walnuss-Pesto!

120 g Walnusskerne
50 g frischer Rucola
50 g Hartkäse
100 ml Rapsöl
1 Knoblauchzehe
Salz nach Geschmack

**GANZ
VIELSEITIGER
GENUSS!**

ZUBEREITUNG

1. Rucola gründlich waschen und trocken tupfen.
2. Walnüsse ohne Öl in einer Pfanne anrösten.
3. Knoblauch schälen.
4. Walnüsse, Knoblauch, Rapsöl und Käse in einem Mixer zu einer cremigen Konsistenz pürieren.
5. Nach und nach den Rucola hinzufügen und weiter mixen.
6. Mit Salz und Rapsöl abschmecken.
7. Das Pesto in ein Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

**TOTAL
LOKAL**
DIE 100 % NRW-ERNÄHRUNG

Nimm dies - statt das!

Dein regionales Pesto mit Walnüssen und Rucola

Probiere mal das köstliche regionale Pesto mit Walnüssen und Rucola! Statt eines gewöhnlichen Pestos bringt dieses regionale Rezept frische Abwechslung auf deinen Teller und unterstützt lokale Produzenten. Die Mischung aus würzigem Rucola und knackigen Walnüssen verleiht deinen Gerichten eine besondere Note. Egal ob als Brotaufstrich, zu Nudeln oder als Dip - dieses Pesto ist vielseitig einsetzbar und einfach gemacht.

Nimm dies - statt das! Gönn dir den einzigartigen Geschmack regionaler Zutaten und entdecke das regionale Pesto für dich. Kreiere eine individuelle Note, indem du Kräuter wie Petersilie, Rosmarin oder Basilikum hinzufügst.

TOTAL LOKAL - Die 100 % NRW-Ernährung

Die Kampagne zeigt dir Möglichkeiten auf, wie du mehr regionale Lebensmittel in deine tägliche Ernährung einbauen kannst. Mit etwas Kreativität und Wissen über Regionalität hat NRW viel Leckeres zu bieten, das nur entdeckt werden will.

Denn Regionalität macht Sinn! Durch kürzere Transportwege verbrauchen regionale Lebensmittel weniger Treibstoffe und du unterstützt mit deinem regionalen Einkauf lokale Landwirt:innen, die die regionalen Lebensmittel stets zum optimalen Zeitpunkt ernten. Außerdem unterstützt Regionalität besondere Lebensmittel, die bereits Kultstatus besitzen.

Hier gibt es mehr

TOTAL LOKAL: [landservice.de](https://www.landservice.de)

