**Zubereitung von Zucchetti mit Rucolapesto Schritt für Schritt**

**Zutaten:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Zucchetti, grün, gerüstet |  |
| 2. Sbrinz, gerieben  |
| 3. Olivenöl, kaltgepresst  |
| 4. Rucola, gerüstet  |
| 5. Salz  |
| 6. Haselnussöl |
| 7. Pinienkerne  |
| 8. Sonnenblumenöl, high oleic  |

|  |
| --- |
| **Pesto:** **Aus Olivenöl, Haselnussöl, Pinienkerne, Rucola und Sbrinz eine Pesto herstellen, in dem man alles fein mixt und sie mit Salz würzt.**  |
| **Sonnenblumenöl in einer antihaftbeschichteten Pfanne erhitzen.** **Zucchettischeiben beigeben und knackig sautieren.**  |
| **Mit Pesto vermischen, anrichten und servieren.**  |