**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.** |