Kürbis-Walnuss-Feta-Pesto

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	440 kcal / 1840 kJ		
Eiweiß:	6 g	Fett:	45 g
Kohlenhydrate:	3 g		

Zubereitung:

1. Kürbis, waschen, entkernen, grob klein schneiden und in Salzwasser circa 15 Minuten weichkochen.
2. Knoblauch schälen. Einige Walnüsse grob hacken und beiseitelegen. Kürbis, abgießen, kurz abkühlen lassen, einige Stücke klein würfeln. Restlichen Kürbis mit den übrigen Zutaten vermengen und pürieren.
3. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren, Walnuss- und Kürbisstückchen zum Schluss über das fertige Gericht streuen.
4. Das Pesto kann auch kurzfristig in einem luftdicht verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Zutaten für 6 Portionen :

350 g	Hokkaido Kürbis
	Salz
2	Zehen Knoblauch
100 g	kalifornische Walnusskerne
100 g	Feta
100 ml	neutrales Öl
75 ml	Olivenöl
	Pfeffer