

Radieschenblätterpesto

Zutaten:

100 g Radieschenblätter
50 g Pinienkerne
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Fetakäse oder Parmesan
ca 50 ml Speiseöl nach belieben
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Radieschenblätter von den Radieschen trennen und gut abwaschen und trocken schütteln.

Zusammen mit den Pinien- und Sonnenblumenkernen und dem Feta in ein hohes Gefäß geben. Mit Speiseöl auffüllen und alles gut mit einer Küchenmaschine oder dem Pürierstab pürieren. Salz und Pfeffer dazugeben und abschmecken.

Schmeckt hervorragend zu Nudeln, als Brotaufstrich oder als Dip.

Die Pinien- und Sonnenblumenkörner können auch vorher geröstet werden.

Das Pesto hält sich im Kühlschrank einige Tage.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda
OT Großmonra
info@obsthof-grossmonra.de