

Möhrengrün Pesto

Zutaten:

150-200 ml Olivenöl
100 g Möhrengrün
80 g Parmesanspäne oder Feta
30 g Sonnenblumenkerne oder
Cashewkerne
1 Messerspitze Salz

Dieses Rezept kann auch für
Basilikumblätter verwendet
werden.

Zubereitung:

Das Möhrengrün waschen
und mit einem Geschirrtuch
trocknen. Die Blätter
kleinschneiden.

Dann das Möhrengrün
abwechselnd mit Salz und
Sonnenblumenkernen in
einem Mixer geben. Mit
Olivenöl auffüllen.

Den Parmesan und die
Gewürze mit hinzugeben.
Alles gut Pürieren und mit
Olivenöl nachfüllen bis die
gewünschte Konsistenz
erreicht ist.

Das Pesto schmeckt zu
Nudeln, als vegetarischer
Brottaufstrich und kann auch
als Dressing im Salat
verwendet werden.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de