

Möhrengrün Pesto

Zutaten:

Das Grün von einem Bund Möhren
3 El Sonnenblumenkernen
und/oder Cashewkerne
1 Tl Salz
150-200 ml natives Olivenöl

nach Belieben:
100 g Fetakäse
Pfeffer
Zitronenpfeffer

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 . Bei belieben den Fetakäse und die Gewürzen mit hinzugeben. Alles gut Pürieren und mit Olivenöl nachfüllen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Das Pesto schmeckt zu Nudeln, als vegetarischer Brotaufstrich 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