

Radieschenpesto

Zutaten:

das Grün von einem Bund
Radieschen
80 g Parmesan
50 g Sonnenblumenkerne
oder Chashewkerne
½ TL Salz
150-200 g Olivenöl

Zubereitung:

Die Blätter von den Radieschen entfernen. Sollten die Stiele zu dick sein, können diese entfernt werden. Das Grün waschen und mit einem Geschirrtuch trocknen. Die Blätter kleinschneiden.

Den Parmesan in einen Standmixer geben und pürieren. Dann mit Grün, Öl und Kernen auffüllen. und das Öl hinzugeben.

Nochmals gut pürieren. Gegebenenfalls mit einem Teigschaber die Masse vermengen und nochmals pürieren.

Olivenöl kann noch hinzugefügt werden bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

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

Guten Appetit!



Obsthof Großmonra

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