



KRÄUTERPESTO MIT GEMÜSEGRÜN

JULIAS NACHHALTIGE KÜCHE

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

- Ein paar Stängel Karottengrün
- Kohlrabiblätter
- Radieschengrün
- Basilikum
- Petersilie
- Kresse
- Olivenöl
- 25 g Pinienkerne
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Salz

01

Kräuter, Karottengrün, Kohlrabiblätter und Radieschengrün gut waschen und grob hacken. Zusammen mit etwas Olivenöl in einem Rührbecher mit einem Stabmixer zu einer Paste mixen.

02

Pinienkerne in der Pfanne kurz anrösten, abkühlen lassen und zu dem Pesto hinzugeben. Knoblauch schälen, in kleine Stücke schneiden und zu Pesto geben.

03

Weiter mixen bis eine homogene Masse entsteht. Dann geriebenen Parmesan unterheben. Mit Salz würzen.

TIPP: Dieses Pesto passt nicht nur super zu Pasta, sondern auch hervorragend auf eine frühlingshafte Gemüsequiche.