

GEMÜSEGRÜN-PESTO

Im Kühlschrank eine Woche haltbar, Rezept für 5 Personen

Zutaten

- 100 g Gemüsegrün, z.B. von Karotten, Kohlrabi oder Radieschen
- 6 Esslöffel Rapsöl
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 50 g Walnüsse
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Hefeflocken
- 1 Teelöffelspitze Honig
- Salz & Pfeffer

Falls das Pesto zu fest ist: 1 - 3 EL Wasser



So geht's

1. Schneide das Gemüsegrün in grobe Stücke.
2. Schäle mit einem Messer die Knoblauchzehe und schneide sie klein.
3. In den Mixer kommen jetzt das Gemüsegrün, Rapsöl und der Zitronensaft. Mixe alles gut durch.
4. Ist alles gut durchgemixt folgen die Walnüsse, Knoblauch, Hefeflocken und die Teelöffelspitze Honig. Mixe weiter, bis alles eine cremige Konsistenz hat.
5. Schmecke das Pesto mit Salz und Pfeffer ab, bis es gut schmeckt.
Das geht so:

1



Probier-Löffel

2



Verteil-Löffel

3



Pesto auf Probier-Löffel verteilen und schmecken