Unser Rezept

DER WOCHE

KAROTTENGRÜN PESTO

ZERO WASTE

ZUTATEN

1 Bund Karottengrün (Grün von einem Bund Karotten)

60 g Parmesan (fein gerieben)

3 EL Walnusskerne

1/2 Knoblauchzehe

1/2 TL Salz

4 Prisen Pfeffer

125 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG

Karottenkraut vom Karoittenbund entfernen unter kalten Wasser spülen und trocken tupfen. Das Kraut von den Stengeln zupfen.

Den Parmesankäse oder Pecorino mit der Käsereibe fein reiben und die Walnüsse grob mit einem Messer hacken.

Das Karottengrün, den geriebenen Käse, die gehackten Walnüsse, Salz und Pfeffer in den Mixbecher legen und den klein geschnittenen Knoblauch hinzufügen.

Das Olivenöl in den Mixbecher geben. Alle Zutaten im Mixbecher mit dem Stabmixer zerkleinern. Das Pesto final abschmecken.

Das Pesto zu Rohkost, Brot oder Pasta anrichten. Guten Appetit!

Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de