



REZEPT DER WOCHE

Pesto aus Mairübengrün

Zutaten

Grün von 1 Bund Mairüben
Grün von 1 Bund Radieschen
1 Bund Petersilie
5-8 Knoblauchzehen
200-250 g Olivenöl
Salz und Pfeffer
eine Handvoll Walnusskerne
Saft von 1 Zitrone
1 EL Honig
100 g Parmesan
nach Belieben:
weitere Nüsse und Kerne

Zubereitung

Alles Grün waschen und gut abtropfen, damit das Pesto nicht zu wässrig wird. Ggf. gelbe Blätter entfernen. Stile vom Mairübengrün entfernen. Alles grob zerkleinern und in eine große Schüssel geben.

Knoblauch schälen und in die Schüssel geben.

Walnusskerne und ggf. weitere Kerne in einer Pfanne anrösten, bis sie leicht bräunlich werden. Gut rühren oder schwenken. Sobald sie die erste Farbe bekommen aufpassen, dass sie nicht anbrennen.

Geröstete Walnusskerne und Olivenöl in die Schüssel zu den anderen Zutaten hinzugeben.

Mit einem Pürierstab alles gründlich pürieren. Geriebenen Parmesan hinzugeben. Mit Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals alles pürieren.

Schmeckt im Nudelsalat oder auch einfach auf Brot.

Pesto mit einer Schicht Olivenöl obendrauf im geschlossenen Glas im Kühlschrank lagern oder einfrieren.

Guten Appetit!