



REZEPT DER WOCHE

Möhrengrün-Pesto

Zutaten

100g Möhrengrün
80g gemahlene Mandeln
(mit Schale)
180g Natives Olivenöl extra
40g Parmesan, gerieben
2 Knoblauchzehen
4 EL Limettensaft
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Gemahlene Mandeln in eine Pfanne geben und ohne Öl anrösten. Dabei häufig rühren, damit sie nicht verbrennen. Die gerösteten Mandeln anschließend zur Seite stellen und kurz abkühlen lassen.

Währenddessen die dicken Stängel vom Möhrengrün entfernen, den Rest waschen, gut trocknen und hacken. Das Grün zusammen mit geschälten und grob gehackten Knoblauchzehen, Limettensaft, Öl, Pfeffer und Parmesankäse in ein Gefäß geben und alles cremig pürieren. Dabei nach und nach die gemahlene Mandeln hinzugeben und mit vermengen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In ein Glas gefüllt hält sich das Pesto im Kühlschrank ca. 4 Wochen. Alternativ kann es auch eingefroren werden.

Das Pesto schmeckt hervorragend zu Nudeln oder als Brotaufstrich.

Guten Appetit!