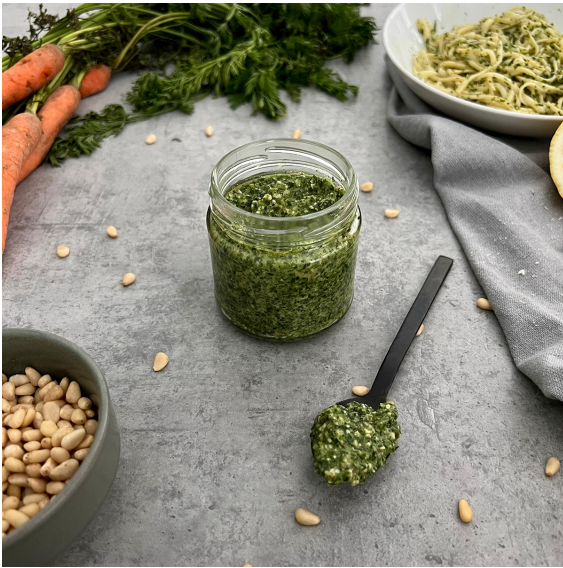




Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Pesto aus Karottengrün

Pesto aus Karottengrün

1 Bündel Karottengrün

50 g geriebener Parmesan

30 g Pinienkerne

2 Knoblauchzehen

100 ml Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

0.5 Zitrone, der Saft davon

Maitre Marcel Grobes Steinsalz ideal für die Salzmühle

Maitre Marcel Bunter Pfeffercocktail ideal für die
Pfeffermühle

Pesto aus Karottengrün

1.

Karottengrün gründlich waschen und grob hacken, um eventuelle grobe Stiele zu entfernen.

Knoblauchzehen grob hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten, bis sie goldbraun sind.

Das gehackte Karottengrün, geriebener Parmesan, geröstete Pinienkerne, gehackter Knoblauch, Olivenöl und Zitronensaft in den Mixer oder die Küchenmaschine geben.

Alles zusammen mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Pesto kann sofort verwendet werden oder in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden. Es passt hervorragend zu Pasta, als Brotaufstrich oder als Würze für verschiedene Gerichte.