

RAN AN DIE GEMÜSERESTE

RAFFINIERTES PESTO MIT BIO- RADIESCHENBLÄTTER

- Radieschenblätter von 1 - 2 Bündeln Bio-Radieschen
- 30 g Nüsse
 - z.B. Mandeln, Haselnüsse
- 30 g Hartkäse
 - z.B. Parmesan, Bergkäse
- 100 ml Pflanzenöl
- Pfeffer, Chili, Kümmel
- 1 TL Zitronensaft



1. Radieschenblätter gemeinsam mit Nüssen, Käse und Öl in einem Mixer cremig pürieren.
2. Falls die Masse zu dickflüssig ist, noch etwas Öl hinzugeben.
3. Das Pesto mit den Gewürzen abschmecken.

Tipp:

Das Pesto kann auch aus den Blättern von ungespritzten Karotten, Kohlrabi, Rote Beete, Fenchel, Brokkoli und Sellerie hergestellt werden.