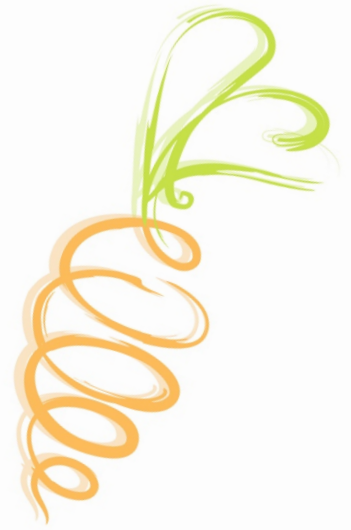


Rezept der Woche



Karottengrün Pesto

ZUBEREITUNG

Karottenkraut unter kaltem Wasser spülen und trocken tupfen. Das Kraut von den Stengeln zupfen.

Den Parmesankäse oder Pecorino mit der Käseibe 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.

Fertig!

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

GUTEN APPETIT

wünscht Gemüsehof Lehmann