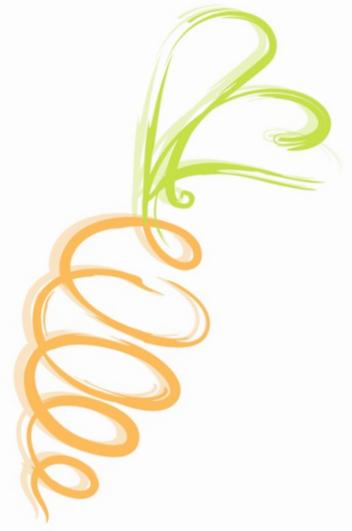


# Rezept der Woche



## Radieschengrün- Pesto

### ZUBEREITUNG

Wasche das Radieschengrün und hacke es grob.  
Die Knoblauchzehe schälen und zerkleinern.  
Presse die halbe Zitrone aus.

### ZUTATEN

1 Bund Radieschengrün  
1 Knoblauchzehe  
0,5 Bio-Zitronen  
2EL Sonnenblumenkerne  
50ml Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

Gib das Radieschengrün zusammen mit Knoblauch, Zitronensaft, Sonnenblumenkernen und Olivenöl in den Mixer oder in ein hohes Gefäß, wenn du einen Pürierstab benutzt. Optional kannst du die Sonnenblumenkerne rösten bevor du sie verwendest. Dazu erhitzt du sie in einer Pfanne ohne Zugabe von Öl.

Püriere alle Zutaten zu einem cremigen Pesto und schmecke es mit Salz und Pfeffer ab.

Fülle das Pesto in ein sauberes Schraubglas und bedecke es mit Öl. Im Kühlschrank hält es sich so etwa eine Woche lang.

Noch ein kleiner Tipp zum Radieschengrün: Zur Lagerung im Kühlschrank immer direkt das Grün von den Radieschen trennen. So hält sich beides deutlich länger ;)

## GUTEN APPETIT

wünscht Gemüsehof Lehmann