

Rezept

Frühlingspesto

Ein Rezept von Frühlingspesto, am 09.06.2026

Zutaten

1 Bund Radieschen	50 g Parmesan (am Stück)
1 Knoblauchzehe	40 g Walnusskerne
100 ml Öl (z.B. Rapsöl)	1 – 2 EL Aceto balsamico bianco
2 TL körniger Senf	2 – 3 TL flüssiger Honig
2 Frühlingszwiebeln	1 Beet Kresse
1 hart gekochtes Ei	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Das Radieschengrün abschneiden, waschen und trocken schütteln. Den Parmesan grob zerbröckeln. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Walnüsse grob hacken. Alles mit Öl, 1 EL Essig, Senf und 2 TL Honig fein pürieren.
2. Zwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. 3 Radieschen waschen und würfeln. Kresse vom Beet schneiden, Ei pellen und würfeln. Alles unter das Pesto rühren, ca. 5 Min. ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Honig abschmecken. Pesto mit gekochten Nudeln (z. B. Spaghetti) mischen, dabei evtl. etwas Kochwasser dazugeben.