

Rezept

# Möhrengrün-Pesto

Ein Rezept von Möhrengrün-Pesto, am 28.06.2026

## Zutaten

**160 g** Möhrengrün (von einem Bund Möhren)      **150 g** Cashewkerne  
**2 Zehen** Knoblauch      **6 EL** Parmesan  
**200 ml** Olivenöl

### Außerdem

**2** Einmachgläser (220ml)      **Etwas** Öl zum Bedecken des Pestos

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Das Möhrengrün waschen, abtupfen und grob zerkleinern. Knoblauch schälen und grob hacken.

---

2. Cashewkerne mit einem Nudelholz ebenfalls grob zerkleinern und anschließend ohne Fett in einer Pfanne anrösten.

---

3. Die gerösteten Kerne mit dem Grün und dem Knoblauch in ein hohes Gefäß geben und mit einem Standmixer pürieren.

---

4. Parmesan, Öl und Zitronensaft hinzugeben und gut verrühren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

5. Anschließend das Pesto in Einmachgläser geben und, zur längeren Haltbarkeit, mit Öl bedecken.