

Rezept

Möhrengrün-Pesto

Ein Rezept von Möhrengrün-Pesto, am 23.04.2024

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.