

Rezept

Möhrengrün-Pesto

Ein Rezept von Möhrengrün-Pesto, am 24.01.2025

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.