

Rezept

Radieschenblätterpesto

Ein Rezept von Radieschenblätterpesto, am 09.06.2026

Zutaten

3 EL Mandelblättchen	Blätter von 1 Bund Radieschen
Salz	1 EL Meerrettich (frisch gerieben oder aus dem Glas)
4 EL	50 g Allgäuer Bergkäse
1 EL frisch gepresster Zitronensaft	Pfeffer
1 Prise gemahlener Kümmel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie anfangen zu duften. Abkühlen lassen, dann mit den Radieschenblättern, ½ TL Salz, Meerrettich und dem Öl im Blitzhacker fein pürieren. Käse reiben, mit Zitronensaft unter die Radieschenblättercreme rühren. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Das Pesto abfüllen und mit etwas Öl bedecken.