

Rezept

Schwarzkohl-Pesto

Ein Rezept von Schwarzkohl-Pesto, am 08.12.2025

Zutaten

1	Knoblauchzehe	4	große Schwarzkohlblätter
50 g	Walnüsse	50 ml	Olivenöl
1	Bio-Zitrone	20 g	Parmesan
	Salz		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und grob hacken. Schwarzkohl abbrausen, trocken schütteln und dicke Stiele bzw. Strünke entfernen. Anschließend Kohlblätter grob hacken.
2. Walnüsse grob hacken und zusammen mit Knoblauch, Schwarzkohl und Olivenöl in einen Standmixer füllen.
3. Zitronenschale abreiben, Parmesan fein reiben und beides dazugeben. Zu einem feinen Pesto pürieren und mit Salz abschmecken.