

Rezept

# Schwarzkohl-Pesto

Ein Rezept von Schwarzkohl-Pesto, am 02.04.2023

## Zutaten

<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>4</b> große Schwarzkohlblätter
<b>50 g</b> Walnüsse	<b>50 ml</b> Olivenöl
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>20 g</b> 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.