



Möhrengrün Pesto

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

- 1 Bund Möhrengrün (ca. 200 g)
- 50 g Walnüsse (oder andere Nüsse nach Wahl)
- 50 g Parmesan (oder veganer Parmesanersatz für eine vegane Version)
- 2-3 Knoblauchzehen
- 100 ml Olivenöl
- 1-2 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- Möhrengrün vorbereiten: Das Möhrengrün gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Größere Stiele entfernen, die Blätter grob zerkleinern.
- Nüsse rösten (optional): Die Walnüsse in einer trockenen Pfanne leicht anrösten, bis sie duften. Dies verstärkt das Aroma, ist aber optional.
- Mixer vorbereiten: In einem Mixer oder einer Küchenmaschine das Möhrengrün, die Walnüsse, den Parmesan (oder den veganen Ersatz) und den Knoblauch geben. Alles grob pürieren.
- Öl und Zitronensaft hinzufügen: Während des Mixens langsam das Olivenöl und den Zitronensaft hinzufügen, bis das Pesto eine cremige Konsistenz erreicht. Falls nötig, mehr Öl hinzufügen.
- Abschmecken: Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls nach Belieben nachwürzen.
- Servieren: Das Möhrengrün-Pesto kann sofort verwendet oder in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden. Es eignet sich hervorragend als Pasta-Sauce, Brotaufstrich oder als Dip für Gemüse.

Lindchen
schmeckt