

MÖHRENGRÜN-PESTO



1 Bund Möhrengrün
250 g Sonnenblumenkerne
100 g altes Weißbrot (als Alternative zu Parmesan)
1 Knoblauchzehe
50 ml Rapsöl
Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Das Möhrengrün waschen und gut abtropfen lassen. Die Kerne in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze anrösten. Den Knoblauch klein hacken. Das Brot zerkleinern. Das Karottengrün in ein hohes Gefäß zum Pürieren geben, die gerösteten Kerne, das Brot, den Knoblauch und etwas Öl dazugeben.

Das Ganze mit einem Stabmixer pürieren und je nach Bedarf mehr Öl dazugeben bis eine cremige Pestomasse entsteht. Das Pesto mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Öl, Kerne und Wurzelgemüsegrün sind variabel austauschbar, je nachdem was die Küche hergibt.

