

MÖHRENGRÜN-PESTO

Zutaten

1 Bund Möhrengrün

250 g Sonnenblumenkerne

100 g altes Weißbrot

1 Knoblauchzehe

50 ml Rapsöl

Zitronenabrieb und etwas -saft

Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1) Das Möhrengrün waschen und gut abtropfen lassen.
- 2) Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze anrösten.
- 3) Den Knoblauch klein hacken.
- 4) Das Weißbrot in Stücke schneiden und mit etwas Rapsöl in der Pfanne anrösten
- 5) Das Möhrengrün mit den Sonnenblumenkernen, dem Knoblauch und dem Weißbrot in ein hohes Gefäß geben und mit dem Rapsöl mithilfe eines Stabmixers pürieren.
- 6) Bei Bedarf mehr Öl dazugeben und pürieren, bis eine cremige Pestomasse entstanden ist. Das Pesto mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

Tipp: Das Öl, die Kerne und das Wurzelgemüsegrün sind variabel austauschbar – je nachdem, was die Küche hergibt.

