

RAN AN DIE GEMÜSERESTE



RAFFINIERTES RADIESCHENBLÄTTER- PESTO

- Radieschenblätter von 1 - 2 Bündeln Radieschen
- 30 g Nüsse, z.B. Mandeln, Haselnüsse, Cashews
- 100 ml Pflanzenöl
- 30 g Käse, z.B. Parmesan, Bergkäse, Alternativkäse
- Gewürze deiner Wahl, z.B. Pfeffer, Chili, Kümmel
- 1 TL Zitronensaft



1. Gib die gewaschenen Radieschenblätter gemeinsam mit den Nüssen, Käse, Öl und den restlichen Zutaten in einen Mixer und püriere so lange, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.
2. Falls die Masse zu dickflüssig ist, gib noch etwas Öl hinzu.
3. Schmecke das Pesto mit den Gewürzen ab.

Tip: Das Pesto kannst du auch aus den Blättern anderer Gemüsesorten wie Möhren, Kohlrabi, Rote Bete, Fenchel, Brokkoli und Sellerie herstellen.