

Rezept für selbst gemachtes würziges Radieschen-Pesto

Zutaten

- frisches Grün von etwa 10-12 Radieschen
- 100 ml Olivenöl
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 2 EL geriebener Parmesan
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pürierstab oder Mixer



Zubereitung

1. Die frischen Radieschenblätter waschen und eventuell welke Stellen entfernen. Grob klein hacken und in einen Mixbecher geben.
2. In der Zwischenzeit Sonnenblumenkerne in einer Pfanne leicht anrösten und anschließend abkühlen lassen.
3. Geriebenen Parmesan zusammen mit dem Öl, den Sonnenblumenkernen und dem Knoblauch zum Radieschengrün geben. Mit einem Pürierstab sämig pürieren. Falls das Pesto noch zu fest ist, etwas Olivenöl nachschütten. Sollte es zu flüssig sein, ein wenig Parmesan dazureiben.
4. Nach Geschmack salzen.

Das Pesto schmeckt würzig-frisch und passt daher ganz klassisch zu Spaghetti. Aber auch auf geröstetem Brot oder als Dip zu Gemüsesticks macht es sich sehr gut.