



Karottengrün-Pesto

Rezept von der Verbraucherzentrale

ZUTATEN

Karottengrün von einem Bund Karotten (schon gewaschen)

100 ml Olivenöl

3 Esslöffel Cashewnüsse oder Pinienkerne

½ Knoblauchzehe

50 g geriebener Parmesan oder Pecorino

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Das gewaschene Karottengrün klein schneiden. Dann zusammen mit dem Knoblauch, den Nüssen und dem Öl in den Standmixer geben (oder mit einem Stabmixer pürieren.) Danach geriebenen Parmesan unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.