Radieschenpesto

Das Radieschenpesto ist sehr lecker und kann vielfältig verwendet werden. Mit diesem Rezept gelingt es bestimmt.

Verfasser: cooknroll

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Foto: cooknroll

Zutaten

1 Bund	Radieschenblätter
2 Stk.	Haselnüsse
2 EL	Parmesan
1 Prise	Salz
1 Schuss	Olivenöl

Zubereitung

1. Radieschengrün waschen und trocknen (wichtig, da sonst eventuell das Öl im Pesto kippt).
2. Die Blätter mit den Haselnüssen, einem Stück Parmesan (nach Gusto, bei mir etwa 2 EL) und Salz (etwa 1 TL, ebenfalls nach Gusto) in der Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer pürrieren.
3. Olivenöl hinzufügen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Tipp

Sehr lecker mit Pasta aber auch in einem Salatdressing oder auf Brot.