

# 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 <a href="#">Parmesan</a>
1 Prise <a href="#">Salz</a>
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 pürieren.
3. Olivenöl hinzufügen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

## Tipp

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