

Möhrengrün – Resto Pesto

Man kennt es: Der Biomüll ist mal wieder voll mit Gemüseresten: Doch ist das wirklich alles Abfall? Nein! Das Grünzeug wie Möhrengrün oder Radieschengrün kann man zum Beispiel super für Pesto verwenden!

Willst du das Pesto nicht direkt über deine Pasta geben, sondern haltbar machen, füll es in ein Glas und füg oben eine Schicht Olivenöl hinzu.

Zutaten:

50 g Möhrengrün (oder Radieschengrün oder Kräuterallerlei)
50 g Sonnenblumenkerne (oder Cashewkerne oder Walnüsse oder Kürbiskerne oder Mandeln)
2 Knoblauchzehen
100 ml Öl (nach Wunsch Olive, Sonnenblume)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Nüsse am besten vorher 12 Stunden in Wasser einweichen. Dann alles im Mixer gut pürieren. Im Kühlschrank lagerbar, dann mit etwas Öl oben auf bedecken.