

Radieschenblätter Pesto



Dieses leckere Pesto aus den Blättern der Radieschen passt wirklich super zu Nudeln und ist mal eine ganz andere Variante und zugleich eine tolle Resteverwertung.

Rezept für 2-3 Personen

Zutaten:

1 Bund Radieschen, davon die Blätter
20g Mandeln (Blättchen/gehobelt/gestiftelt)
1 EL Senf (mittelscharf)
4 EL neutrales Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl)
1 EL Zitronensaft
50g Käse (z.B. Bergkäse)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Radieschenblätter von den Radieschen trennen, waschen und trocknen. Nun die Mandeln hacken und eine Pfanne auf dem Herd aufheizen. Mandeln darin ohne Fett anrösten.

Käse reiben und mit den Mandeln, den Radieschenblättern, Senf, Öl und Zitronensaft in einen Mixbecher geben und pürieren. Fertig

Tipp: Das Pesto in Gläser abfüllen und alles mit etwas von dem verwendeten Öl begießen, damit das Pesto luftdicht abgeschlossen ist. Es hält sich mehrere Wochen im Kühlschrank, eingefroren mehrere Monate.