



Radieschen Pesto

Zutaten:

50 g Radieschen Grün
70 g Mandeln
2 Zehen Knoblauch
1 TL Kreuzkümmel
4 EL Zitronensaft, am besten frisch gepresst
1 ½ TL Meersalz
etwas Pfeffer aus der Mühle
150 ml Olivenöl

Zubereitung:

Das Radieschen-Grün waschen und gut trocken schütteln. Anschließend etwas grob hacken. Die Mandeln mit dem Mixer grob zerkleinern. Das Radieschengrün hinzu geben. Die Knoblauchzehen fein hacken oder durch die Knoblauchpresse drücken und ebenfalls hinzugeben. Das Meersalz und die Gewürze hinzugeben und alles mit dem Öl und dem Zitronensaft zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Wer einen sehr leistungsstarken Mixer hat, kann eventuell auch alle Zutaten unzerkleinert sofort verarbeiten.

Das Pesto entweder sofort verwenden oder in ein sauberes Schraubglas füllen und mit etwas Olivenöl überschichtet im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält es sich mindestens eine Woche.

Das Pesto kann man wie auch jedes andere Pesto verwenden. Zum Beispiel als Pasta-Sauce oder für Salate.

Guten Appetit!