

MÖHRENGRÜN-PESTO



80 g Möhrengrün - Waschen und grob kleinschneiden

50 g Sonnenblumenkerne - In einer Pfanne ohne Fett anrösten und mit dem Möhrengrün in einen Behälter geben

100 g Öl
1 kleine Knoblauchzehe - Dazugeben und mit einem Stabmixer auf höchster Stufe pürieren.

Tipp: Das gleiche geht auch mit der Menge Kohlrabiblättern. Zudem kann das Pesto auch mit 50 g geriebenem Parmesan verfeinert werden.