

Kochen

Melina Schützelhofer

Montag, den 12.07.2021

Pesto aus Radieschenblätter

Für 2 Personen

Zutaten

2 Handvoll frische Radieschenblätter

1 Knoblauch

30 g Pinienkerne (2 EL)

30 g Walnüsse

100 ml Olivenöl oder Leinöl

Salz

Pfeffer

1 TL Zitronensaft

Zubereitung

1. Radieschenblätter waschen und trocken schütteln. Knoblauch schälen und klein schneiden.
2. Pinienkerne und Walnüsse in einer heißen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 3 Minuten anrösten.
3. Radieschenblätter, Knoblauch, Pinienkerne, Walnüsse und das Öl mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.