

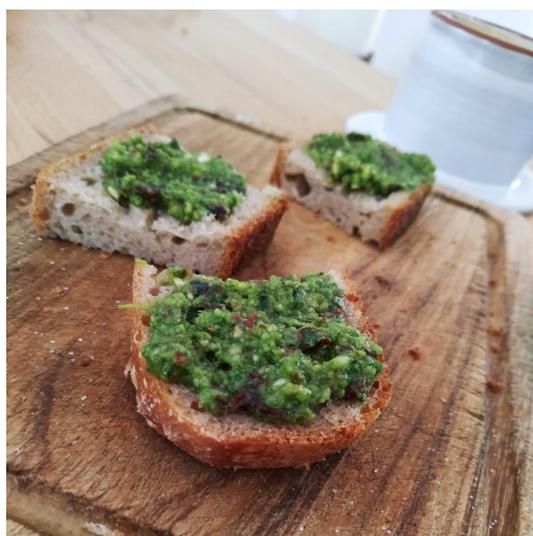
Radieschenblätterpesto von Kerstin Sündermann

Zutaten:

- 100g Mandeln
- 50g getrocknete Tomaten (nicht in Öl)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Bund Radieschenblätter
- 100 g Parmesan
- 150 g Olivenöl

Zubereitung:

- Radieschenblätter waschen und gut trocknen
- Parmesan fein reiben
- Mandeln hacken
- Tomaten schön klein schneiden
- Knoblauch fein hacken
- Radieschenblätter in ein hohes Gefäß geben und zusammen mit Öl pürieren
- anschließend alle anderen Zutaten hinzufügen und nochmals kurz pürieren oder mixen (das Pesto kann gerne noch „Biss“ haben)
- in Gläser füllen und immer mit einer kleinen Schicht Öl im Kühlschrank aufbewahren



Die Mandeln könnt ihr austauschen gegen Pinienkerne, Cashewkerne oder Walnüsse. Wenn ihr getrocknete Tomaten in Öl verwendet, dann reduziert sich die Menge an Olivenöl. Sofern ihr Olivenöl nicht mögt, nehmt einfach euer Lieblingsöl!

Das Pesto schmeckt super auf frischem Brot oder zu Nudeln.