

Schon mal Radieschenblätter Pesto probiert?



[caption id="attachment_10008" align="aligncenter" width="709" caption="Die Sonne weckt Frühlingsgefühle und Appetit auf kleine Scharfmacher mit Pfiff. Wie wär ´s mit einem knackigen Radieschenbrot mit



Radieschenblätter Pesto?"]

[/caption]

Bei Pesto denken die meisten vermutlich an Italien. An Basilikum, Olivenöl und Parmesan.

Es geht auch anders, nämlich heimisch und mit Zutaten, die oft zu Unrecht achtlos weggeworfen werden. Wer Gemüse wie Karotten, Kohlrabi oder Radieschen (demnächst) im eigenen Garten sorgsam anpflanzt und später erntet, kann die jungen Blätter für raffinierte Kräuterpasten (klingt halt nicht so gut wie Pesto!) verwenden.

Hier unsere Idee für ein Pesto aus Radieschenblätter:

Zutaten

- Reicht für ein kleines 150 ml Glas
- 1 Bund Radieschen mit jungen Blättern (unbedingt Bio Qualität oder aus dem eigenen Garten)
- 2 EL geriebener Hartkäse (z.B. Bergkäse, mindestens 12 Monate gereift)
- 3-4 EL Sonnenblumenkerne
- 50 ml Sonnenblumenöl
- Salz & Pfeffer

- 20 g Meerrettich, frisch gerieben
- Etwas Zitronenschalenabrieb (nach Geschmack)

Zubereitung

Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 5 Minuten rösten. Anschließend abkühlen lassen.

Die Radieschenblätter abzupfen, waschen und gut trocken tupfen.

Alle Zutaten in ein schmales hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab mixen. Gegebenenfalls nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Schmeckt gut zu Fisch, Schwarzwälder Schinken, Nudeln, Salate, Gemüse, als Suppeneinlage oder auf Brot.