

Radieschenblätter Pesto



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.