

## Rezept für Pesto mit Blättern von Karotte, Karfiol und Kohlrabi

### Zutaten

2 Handvoll	Blätter gemischt (Karotten, Karfiol, Kohlrabi)
50 g	Pinienkerne, Haselnüsse oder Walnüsse
200 ml	Olivenöl oder ein anderes Pflanzenöl nach Wahl
1/2 TL	Salz
50 g	Hartkäse (z.B. Bergkäse, Pecorino oder Parmesan), optional
1/2 Stk.	Zitrone
1-2	Knoblauchzehen
2	saubere Gläser (à 150 ml)



### Zubereitung

1. Die Blätter waschen und gut abtropfen lassen. Grob quer durchhacken, damit sie sich nicht um die Schneidmesser wickeln.
2. Die Nüsse ohne Fett in einer beschichteten Pfanne goldbraun anrösten und abkühlen lassen.
3. Den Hartkäse klein schneiden oder reiben, die Zitrone auspressen. Die Knoblauchzehen schälen und klein schneiden.
4. Anschließend alle Zutaten mit dem Öl in einem Standmixer oder mit dem Pürierstab zerkleinern. Die Pestomasse in die sauberen Gläser füllen und bis obenhin mit Öl bedecken. Gut verschließen und im Kühlschrank lagern.

Tipp: Bei Pesto immer eher kleine Gläser verwenden und nach dem Öffnen rasch aufbrauchen. Pesto kann auch eingefroren werden. Da sich Öl bei Kälte zusammenzieht, kann dies auch in einem gut gefüllten Glas geschehen. Die Haltbarkeit bei ungeöffneten Gläsern beträgt im Kühlschrank etwa 2 Wochen, eingefroren etwa 1 Jahr.