

Karottengrün - Pesto

Dauer: 40 Minuten Portionen: 4



Lies bitte das komplette Rezept durch, bevor du beginnst!

Zutaten:

100 g Karottengrün	4 EL Sonnenblumenkerne
1 EL Zitronensaft	50 ml Rapsöl
	1 EL Shiro Misopaste (optional)
	Salz
	Pfeffer



Karottengrün enthält viele Ballaststoffe, die unsere Verdauung fördern und wertvolles Kalzium, was unser Immunsystem stärkt.



Zubereitung:

1. Das Karottengrün und die Zitrone gründlich waschen.
2. Das Karottengrün von den groben Stielen entfernen und fein hacken.
3. Die Zitrone halbieren und auspressen.
4. Gebe alle Zutaten in einen Meßbecher und püriere diese, bis sie cremig werden, aber noch eine leicht stückige Konsistenz hat.
5. Schmecke das Pesto mit Salz und Pfeffer ab.