

## Radieschengrünpesto

---



*Zutaten für das Radieschenpesto:*

100 g Radieschengrün

1 Knoblauchzehe

35 g Sonnenblumenkerne

Saft einer ½ Zitrone

95 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

Das Radieschengrün wird gesäubert und vom Stielansatz befreit. Grob zerkleinern und gemeinsam mit der Knoblauchzehe im Multizerkleinerer pürieren.

Die Sonnenblumenkerne ohne Öl in einer Pfanne kurz anrösten. Zur Seite stellen und auskühlen lassen. Die Zitrone wird ausgepresst und der gewonnene Saft gemeinsam mit dem Öl zu den Radieschenblättern gegeben.

Die Sonnenblumenkerne hinzufügen und alles nochmals pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in ein Schraubglas geben.

*Tipp: Wer mag, kann noch 30 g Parmesan hinzufügen.*

*Ein Löffel Pesto in den Salat, macht eine tolle Marinade.*

