

REZEPT DER WOCHE: Möhrengrün-Pesto

Zutaten:

- 1 Bund Möhrengrün
- 200 g Walnüsse
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml kaltgepresstes Olivenöl
- 100 ml Wasser
- 3 EL Hefeflocken
- Pfeffer und Salz

Zubereitung:

1. Das Möhrengrün waschen und im Mixer zerkleinern.
2. Die Walnuskerne, den geschälten Knoblauch, das Olivenöl, Wasser und die Hefeflocken dazu geben.
3. Solange pürieren bis eine cremige Masse entsteht.
4. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Wir wünschen guten Appetit!

