

Grünkohl-Pesto mit Mandeln

REZEPT DER WOCHE

200 gr Grünkohl
40 gr Mandeln
120 gr Parmesan fein gerieben
2 Knoblauchzehen
240 ml Olivenöl
1 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Den Grünkohl waschen, abzupfen und klein schneiden.
Grünkohl, Knoblauch, Mandeln und Olivenöl im Mixer zu einer feinen Paste verarbeiten.

Zitronensaft und Parmesan dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das fertige Pesto in kleine Gläser abfüllen, glatt streichen und mit Olivenöl bedecken. So hält sich das Pesto im Kühlschrank 2-3 Wochen.

Grünkohlpesto schmeckt super zu Pasta, Gnocci oder als Alternative zur Kräuterbutter.

Fertig!

Und.....schmecken lassen !

Britta & Michael

