

## Radieschenblätterpesto

### Zutaten:

- Grün von 2 Bund Radieschen
- 70 g Cashewkerne
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Olivenöl
- ein wenig Zitronensaft
- 1 Prise brauner Rohrzucker
- rund 50 g Parmesan
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

1. Die Cashewkerne in einer Pfanne kurz rösten.
2. Das Grün der Radieschen gut waschen und grob hacken.
3. Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls grob hacken.
4. In einer Schüssel die Cashewkerne, das Radieschengrün und die Knoblauchzehen mit dem Zitronensaft, dem Zucker und dem Olivenöl vermischen. Mit einem Pürierstab das Ganze zu einem Pesto zerkleinern.
5. Den Parmesan frisch reiben und unter das Pesto heben.
6. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Das Pesto in einem sehr sauberen Glas aufbewahren. Mit Olivenöl übergossen sollte sich das Radieschenblätterpesto bis zu zwei Wochen halten.