

# Radieschenblätterpesto



Ob klassisch zu Nudeln oder auch als Brotaufstrich:  
Dieses Pesto aus Radieschengrün ist nicht nur köstlich, sondern dient auch der  
Verwertung der oftmals weggeworfenen Blätter. Resto Pesto eben.

## 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

- Die Cashewkerne in einer Pfanne kurz rösten.
- Das Grün der Radieschen gut waschen und grob hacken.
- Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls grob hacken.
- 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.
- Den Parmesan frisch reiben und unter das Pesto heben.
- Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Tipp:

Wenn du das Pesto nicht direkt essen möchtest, kannst du es in einem sauberen Glas aufbewahren. Mit Olivenöl übergossen sollte sich das Radieschenblätterpesto bis zu zwei Wochen halten.



Zubereitung:



Radieschenblätterpesto



Eine Kooperation von

