



Möhrengrün-Pesto



Zutaten für 4 Portionen

90 g Möhrengrün
75 g Cashewkerne
2 Zehen Knoblauch
3 EL geriebener Gouda
8 EL Olivenöl
Saft einer Zitrone
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Knoblauch schälen, Möhrengrün waschen und beides klein schneiden.

Alle Zutaten mit einem Mixer zu einem feinen Pesto pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.