

Radieschen-Pesto

Jedes Mal, wenn bei mir das schöne **Grünzeug der Radieschen** in der Bio-Tonne landete, ärgerte ich mich. Mittlerweile weiß ich, dass das auch anders geht! Ich habe ein super **einfaches** und **schnelles** Rezept für ein **leckeres Pesto** - für Studenten, die wieder Mal Lust auf Nudeln haben, für Mamas, die aber dennoch ihr Gemüse verwerten möchten oder aber natürlich auch für jeden anderen, der gerne etwas Neues ausprobieren möchte!

„Wer weiß, wie viel Zeit, Wertschätzung und Liebe in einem selbst gemachten Einweckglas stecken, wird schwerlich wieder nach einer seelenlos produzierten Konservendose im Supermarktregal greifen.“

Aus: „Lust auf Frische“, Marie Cochard

Für zirka 4 Portionen Radieschen-Pesto brauchst du:

Blätter eines Radieschen-Bunds
2 Knoblauch-Zehen
50ml Olivenöl (oder mehr - je nachdem, wie dickflüssig das Pesto sein soll)
1 Handvoll Walnüsse
1/3 Stange Lauch
1 kl. Zwiebel
Salz, Pfeffer,
Gemüsebrühe

So wird´s gemacht:

Wasche die Blätter der Radieschen gründlich und schneide diese. Auch die Zwiebel, den Knoblauch, den Lauch und die Walnüsse klein schneiden. Anschließend gib die Gewürze und das Öl hinzu und püriere alles fein!

Serviervorschlag:

Das Pesto kann als Brotaufstrich, im Salat oder zu Zoodles (=Nudeln aus Zucchini) verwendet werden. Ich habe mich für eine klassische Variante mit Nudeln entschieden und sie mit Walnüssen und Radieschen dekoriert, aber auch hier gilt: Lass deiner Kreativität freien Lauf und probier dich aus!

Gutes Gelingen und Mahlzeit!