

Wurzelpesto

Dieser Pesto ist etwas Besonderes und Sie werden Ihre Gäste damit beim Apéro überraschen!

Rezept

180 g frische Wurzeln von Löwenzahn, Petersilie, Nachtkerzen, Schwarz- und Haferwurzeln



Schwarz- und Haferwurzeln schälen, andere Wurzeln mit einer Bürste gut waschen

70 g	Haselnüsse	gemahlen
80 g	Parmesen	gemahlen
½ Bund	Petersilie	fein gehackt
2 Zehen	Knoblauch	blanchiert und fein gehackt
2 dl	Sonnen- oder Olivenöl	Beigeben und mit den anderen Zutaten gut mischen

Den Pesto in Gläser abfüllen und mit wenig Öl bedecken. So ist er ca. 5 Tage im Kühlschrank haltbar.

Servieren Sie den Wurzelpesto auf geröstetem Brot zum Apéro.