

Pesto mit Radieschenblättern

Zutaten:

1 Bund	das Grün von einem Bund Radieschen
40 g	gehackte Haselnüsse
70 g	fein geriebener Pecorino
60 g	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
Ein Spritzer	Zitronensaft
¼ TL	Salz

Zubereitung:

1. Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten.
2. Das gewaschene Radieschengrün grob schneiden und zusammen mit den Haselnüssen, dem Öl, dem Salz, dem Knoblauch und dem Spritzer Zitronensaft in einen Becher geben und mit dem Zauberstab pürieren.
3. Den Pecorino unterrühren und das Pesto in ein sauberes Glas abfüllen.
4. Damit es sich im Kühlschrank länger hält, nochmal oben drauf etwas Olivenöl als Schutzschicht gießen.