

Rote-Bete-Pesto

Frische Rote Bete Blätter sind nicht nur hübsch im Salat, sondern lassen sich auch zu einem nussig herzhaften Pesto verarbeiten.

Zutaten:

- 150 g Rote Bete Blätter ohne Stiel
- 80 g Walnusskerne
- 1 Knoblauchzehe, grob gehackt
- Saft einer Limette
- 150 g Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 80 g Parmesan, gerieben

Zubereitung:

- Rote Bete-Blätter waschen und trockenschütteln.
- Dicke Stiele abschneiden, die Blätter grob hacken.
- Walnusskerne grob hacken, in der Pfanne ohne Öl anrösten und abkühlen lassen.
- In einem Mixer die Walnusskerne, Rote Bete Blätter, Knoblauchzehe, Limettensaft und Olivenöl, zu einem Pesto verarbeiten.
- Den Parmesan reiben und hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Sofort servieren oder in ein Schraubgefäß umfüllen, mit Olivenöl bedecken und in den Kühlschrank stellen. Hält einige Tage problemlos und kann zu verschiedensten Gerichten serviert werden.