



Kohlrabiblätter-Pesto



2 Portionen



15 Min.

Zutaten

- 1 Kohlrabiblätter
- 20 gem. Mandeln oder Sonnenblumenkerne
- 40g Olivenöl
- 1/2 Knoblauch
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Kohlrabiblätter waschen und trocken schütteln. Den groben Strunk entfernen und in Streifen schneiden.
2. Knoblauch schälen, Kern entfernen und grob hacken.
3. Kohlrabiblätter, Mandeln oder Sonnenblumenkerne, Kohlrabi und Olivenöl in eine hohe Tasse geben und mit dem Pürierstab fein pürieren.
4. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.



Tipp:

Schmeckt als Brotaufstrich, Würzpaste oder klassisch zu Pasta!

Guten
Appetit!