

Möhrengrün-Pesto

Für zwei Personen

90 g Möhrengrün	1 Knoblauchzehe	75 g Pinienkerne
1 EL Apfelessig	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	2 TL getrockneter Oregano
2 TL getrocknetes Basilikum	80 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Möhrengrün waschen und die Stiele entfernen. Knoblauch abziehen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. In einem hohen Gefäß Möhrengrün, Knoblauch, Pinienkerne, Kurkuma, Oregano, Basilikum und Olivenöl zu einem feinen Pesto mixen. Mit Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Stefanie Oelker am 13. Januar 2021