



Wildes Möhrengrün-Pesto

Zutaten:

1 dicker Handstrauß Möhrengrün der Wilden Möhre
 1 Knoblauchzehe
 50 g Sonnenblumenkerne
 50 g Walnüsse
 1 Zitrone, Abrieb der Schale
 2 EL Zitronensaft
 2 TL Ahornsirup
 120 ml Olivenöl
 Salz, Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

Das Grün der Wilden Möhre abzupfen und gut waschen, dann in kleinere Stücke hacken. Die Knoblauchzehe schälen und in grobe Stücke schneiden.

Möhrengrün und Knoblauch zusammen mit Sonnenblumenkernen, Walnüssen, Ahornsirup, Olivenöl, Zitronensaft und -schale in einen Mixer geben. Alles gut vermischen, bis ein cremiges Pesto entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Möhrengrün Pesto kann wunderbar als Pasta-Soße oder Brotaufstrich verwendet werden. Zum Aufbewahren im Kühlschrank etwas Olivenöl über das Pesto geben.