

## Kerniges Kohlrabi-Pesto

Dieses Pesto ist blitzschnell gemacht und kann nach Belieben auch mit anderen essbaren Blättern hergestellt werden. Diese sollten allerdings in Bio-Qualität sein. Die Kerne lassen sich ebenfalls variieren.



### Zutaten:

- 150 g Kohlrabiblätter
- 150 g Rucola
- 80 g Kürbiskerne
- 1 Knoblauchzehe
- Saft einer Limette
- 200 g Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 80 g Parmesan

### Zubereitung:

- Kohlrabiblätter und Rucola waschen und trockenschütteln.
- Dicke Stiele abschneiden, Blätter grob hacken.
- Kürbiskerne in der Pfanne ohne Öl anrösten und abkühlen lassen.
- In einem Mixer Kürbiskerne, 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.