Möhren-Pesto

Zutaten

- 200 g Möhren
- 50 g Mandeln (geröstet, ohne Haut)
- 40 g geriebener Parmesankäse
- 1 Knoblauchzehe
- ½ EL Zitrone, Zitronensaft
- 80 ml Olivenöl
- Salz & Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

- Möhren schälen und in Stücke schneiden, dann ca. 10 Minuten weich garen (oder rösten für mehr Aroma) und abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten rösten und abkühlen lassen.
- Möhren, Mandeln, Parmesan und Knoblauch in einen Mixer geben.
- Zitronensaft und Olivenöl dazugeben und alles cremig pürieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das fertige Möhren-Pesto in ein luftdichtes Weck-Glas abfüllen und mit etwas Olivenöl bedecken - so hält sich das Pesto 3-5 Tage im Kühlschrank.

Portionsgröße: 1 Weck-Glas
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Kochzeit: 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©