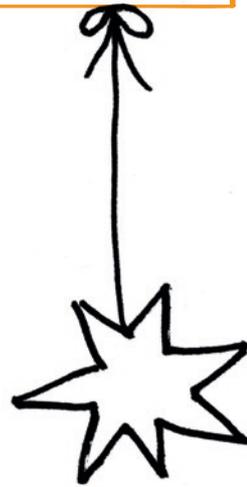




Rotkohl Pesto

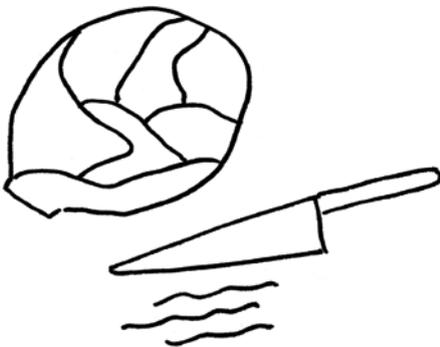
REZEPT



ROTKOHL PESTO – ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 150 ML

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Das Rotkohl Pesto passt wunderbar zu Pasta oder Brot und hält sich im Kühlschrank bis zu 2 Wochen.



600 g Rotkohl

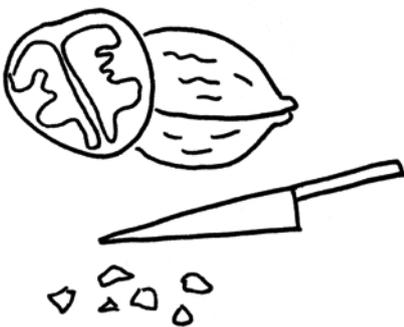
Den Rotkohl halbieren und in sehr feine Streifen schneiden.



230 ml Olivenöl



3 EL Parmesankäse gerieben



6 Walnusskerne*

geröstet und grob gehackt



2 Knoblauchzehen

geschält und plattgedrückt



1 Zitrone Salz, Pfeffer

* Alternativ können auch geröstete Sonnenblumenkerne verwendet werden.

ZUBEREITUNG



1

2 EL Olivenöl im Topf erhitzen. Den Rotkohl zusammen mit 2 Knoblauchzehen, $\frac{1}{2}$ TL Salz und 1 EL Zitronensaft auf mittlerer Hitze unter Rühren 5 Minuten anschwitzen. Den Knoblauch wieder herausnehmen.



2

Den abgekühlten Kohl mit 150 ml Olivenöl, Walnüssen, Parmesan und 1 EL Zitronensaft zu einem Pesto pürieren.



3

Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Nach Belieben mit geriebener Zitronenschale und gehacktem Rosmarin verfeinern.



4

Ein Schraubglas mit kochend heißem Wasser ausspülen. Das Pesto ins Glas füllen und fest reindrücken. Für eine längere Haltbarkeit die Oberfläche mit Olivenöl bedecken und zuschrauben.