Radieschenblätter-Pesto mit Haselnüssen

Zubereitung

1. Haselnüsse und Knoblauch im Mixer zerkleinern, in eine Pfanne umfüllen und am Herd ohne Zugabe von Fett unter Rühren rösten, bis es duftet. Auf einem großen Teller verteilen und auskühlen lassen.
2. Radieschen- und Petersilienblätter, Salz, Pfeffer und Zitronensaft in den Mixtopf geben und zerkleinern.
3. Hartkäse zugeben und vermischen.
4. Sonnenblumenöl, Olivenöl und ausgekühlte Haselnüsse zugeben und mit der gesamten Masse vermischen. Pesto mithilfe eines Marmeladentrichters bis knapp unter den Rand (ca. 7-8 mm) in die vorbereiteten Gläser einfüllen und mit Olivenöl ca. 3-5 mm hoch bedecken. Darauf achten, dass der Glasrand sauber ist und die Deckel trocken sind – evtl. kurz schütteln. Gläser sofort verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.
5. Verbrauchsdatum: Im Kühlschrank lagern und innerhalb von 10 Tagen genießen oder gleich portionsweise in Kunststoffbehältern für 3 Monate einfrieren.

TIPPS:

• Radieschen- und Petersilienblätter nach dem Waschen kräftig trocken schleudern. Je trockener die Kräuter sind, umso länger ist das Pesto haltbar.
• Wird das Glas, bevor es verschlossen wird, leicht auf einem zusammengeschlagenen Geschirrtuch aufgeklopft, entsteht eine gerade Oberfläche und man benötigt weniger Öl zum Bedecken. Außerdem entweichen dadurch beim Einfüllen eingeschlossene Luftbläschen.
• Das Pesto schmeckt herrlich zu Käse oder über den Salat geträufelt bekommt dieser eine frische würzige Note. Auch klassisch als Pastagericht überzeugt das Radieschenblätter-Pesto. Dazu fein geschnittene Radieschenscheiben unter die Pasta mischen – mmmh!

caroline-attwood | unsplash

Zutaten für 4 Personen

• 130 g Radieschengrün (siehe Tipp)
• 50 g frische Petersilienblätter
• 100 g Haselnüsse
• 3 – 4 Knoblauchzehen halbiert
• 15 g Salz, unjodiert
• 2 TL Pfeffer, frisch gemahlen
• 45 g Zitronensaft, frisch gepresst
• 150 g Hartkäse (z. B. Parmesan), in Stücken
• 100 g Sonnenblumenöl
• 200 g Olivenöl
• Olivenöl zum Bedecken