



Pesto aus Möhrengrün

400g Möhrengrün
geben.

2 Zehen Knoblauch

200g Walnusskernen

100ml Olivenöl,

100ml Wasser

3 EL Hefeflocken

Salz und Pfeffer

(Hält sich im Kühlschrank für etwa 1 Woche.)

waschen, gut verlesen und in einen Mixbecher

schälen. Dann zusammen mit
in den Mixer geben und pürieren. Dabei

sowie
nach und nach hinzufügen. Mit
abschmecken.