Brokkoli-Pesto

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 20 Minuten	-	2

ZUTATEN

- 200 g Brokkoli
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Parmesan
- 50 g Pinienkerne
- 40 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Brokkoli waschen, abtrocknen, die Röschen abtrennen und halbieren. Den Stiel in kleine Stücke zerteilen.
Zitrone waschen, Schale abreiben und den Saft auspressen.
Knoblauch schälen.
Alle Zutaten in einen Standmixer geben und zu einer cremigen Paste verarbeiten.

Brokkoli-Pesto zu Pasta:
Pasta al dente kochen. Das Pesto in eine Pfanne geben und mit etwas Nudelwasser verrühren. Pasta dazu geben und alles gut vermengen.

Brokkoli-Pesto als Brotaufstrich:
Das Pesto eignet sich ebenfalls ganz wunderbar als Brotaufstrich.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet