

Federkohlpesto

Zutaten:

- Federkohl
- Knoblauch
- Pinienkerne
- Zitronensaft
- Parmesan
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Federkohlpesto macht man fast genau so wie Basilikumpesto. Einzig der Zitronensaft ist neu. Man kann auch gut eine grosse Menge zubereiten und portionenweise einfrieren.

Federkohl waschen, trockenschütteln und mit einer Schere die Blätter vom Stiel trennen. Mit einem Spritzer Zitronensaft und einer gepressten Knoblauchzehe die Federkohlblätter mixen, bis eine homogene Masse entsteht.

Parmesan und Olivenöl darunter mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Allenfalls - und je nach Menge - noch etwas mehr Knoblauch daruntermischen.

Pinienkerne grob hacken und unterrühren.

