






Rote-Bete-Pesto

	Menge	Zutaten	Zubereitung
	1-2	Knoblauchzehen	schälen.
	65 g	Sonnenblumenkerne	rösten.
	500 g	gekochte Rote Bete	zusammen mit Knoblauch und Sonnenblumenkernen pürieren.
	1	Zitrone	Saft auspressen und den Saft mit...
	5 EL	Olivenöl	unter die Rote Bete rühren.
	1 Zweig	Rosmarin	Nadeln abzupfen, evtl. fein hacken und zum Rote-Bete-Pesto geben.
	50 g	Parmesan	fein reiben, unterheben und das Pesto mit...
		Salz Pfeffer	abschmecken.

Vorratshaltung:

- Pesto randvoll in gesäuberte, heiß ausgespülte Schraubgläser füllen und evtl. mit ca. 1 EL Olivenöl bedecken.
- Mit sauberen und kurz ausgekochten Schraubdeckeln (Twist-off-Deckel) verschließen.

Tipp:

- Statt Sonnenblumenkerne z. B. Cashewnüsse oder Pistazien verwenden.

Geändert nach: <http://herzelieb.de/rote-bete-pesto-mit-Pistazie>