



Grünkohl - Pesto

Zutaten:

- 50 g frischer Grünkohl - gewaschen, abtropfen lassen, vom Strunk befreit
- 50 g Walnüsse oder Cashewkerne
- 1 Knoblauchzehe - geschält und halbiert
- ca. 60 ml Olivenöl
- 2 TL Apfelessig
- 1 EL geriebener veganer Parmesan
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Nüsse in eine beschichteten Pfanne trocken rösten und abkühlen lassen
2. Nüsse, Grünkohl und Knoblauch, in einen Standmixer mixen - Olivenöl dabei einfließen lassen, bis ein cremiges Pesto entstanden ist
3. Essig und Parmesan unterrühren - mit Salz und Pfeffer abschmecken - fertig!