

Kohlrabi mit Schnittlauch-Pesto



für ca. 4 Personen

4 große Kohlrabi oder entsprechend mehr kleinere

ca. 50 g Walnüsse

ca. 25 g Schnittlauch (oder 1 Bund)

ca 0,5 Teelöffel Salz

ca. 50 g (50 ml) Olivenöl

- Kohlrabi schälen, würfeln und in Salzwasser garen.

- währenddessen aus den anderen Zutaten in einem Blender oder mit einem Pürierstab das Pesto herstellen.

- abschmecken

Sobald das Gemüse gar ist, dieses abgießen und das Pest unterrühren.

Statt Walnüsse kann man auch Haselnüsse nehmen. Mit Kürbiskernen wird es besonders schön grün.

