Rezept der Woche

ROTE-BEETE-PESTO

Zutaten

250g Rohe Rote Bete
60g Walnüsse
1 Knoblauchzehe
1TL Agavendicksaft
2EL Balsamico-Essig
6EL Olivenöl (ca. 50 ml)
1TL getrockneter Rosmarin
½TL Pfeffer
¾TL Salz

Zubereitung

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Währenddessen die rohe Rote Bete schälen und in größere Würfel zerteilen. Die Stücke ins sprudelnde Wasser geben und etwa 15–20 Minuten sanft garen, bis sie bissfest sind.

Für das Grundrezept (siehe Portionsangabe) rund 5 EL des Kochwassers entnehmen und beiseitestellen. Anschließend die Rote Bete in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen.

Die Knoblauchzehe schälen. Die Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Öl 1–2 Minuten leicht rösten. Danach alle Zutaten zusammen mit dem aufgefangenen Kochwasser in einen Mixer füllen oder mit einem Pürierstab zu einem feinen, cremigen Pesto verarbeiten.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und bei Bedarf einem Schuss Essig abschmecken. Gut verschlossen und im Kühlschrank aufbewahrt bleibt das Pesto etwa 4–5 Tage frisch.

Philipp und Birgit Flörke GbR - Speicherstr. 8, 17153 Grischow
www.grischower-gartengemuese.com