



GemüseLiebe
Vom Beet in die Kiste



ZUCCHINI- FENCHEL PESTO

ZUTATEN

1 Zucchini
1 Ganzer Fenchel
4-6 Gehackte Knoblauchzehen
**Entweder 2 Handvoll Basilikum/
Petersilie/ oder bevorzugtes Kraut**
**Handvoll Mandeln/Cashews/
Kürbiskerne/Walnüsse**
Handvoll Schnittlauch
1.5 EL Hefeflocken
**2 gehäufte Löffel Zitronensaft mit
einem Teelöffel Zitronenschale**
Salz
Pfeffer
Olivenöl

ZUBERITUNG

Zucchini und Fenchel in kleine Stücke schneiden. Eine kleine Menge grob gehacktes Fenchelgrün an der Seite, um das Gericht zu dekorieren.

Alle restlichen Zutaten in einen Mixer geben und zu einer Paste verrühren. Für die gewünschte Konsistenz mehr Öl hinzufügen.

Eine köstliche Möglichkeit, dieses Pesto zu verwenden, besteht darin, es mit Käse auf Hefeteig zu verteilen und zu backen.

Guten Appetit!

