

Rotkohl-Pesto mit fermentiertem Rotkohlpulver



Rezeptur für ca. 750 g

Zubereitung 15 Minuten

Zutaten

450 g Rotkohl (in feine Streifen)
20 g Knoblauch (= ca. 4 Zehen)
100 ml Rapsöl
75 ml Olivenöl nativ extra
80 g Parmesan Reggiano (in Stücke geschnitten)

50 g Mandeln mit Schale (ganz)
5 g Ursalz (= ca. 1 gestrichener TL)
4 g fermentiertes Rotkohlpulver (= ca. 1 TL)

Zubereitung

Rotkohl in ca. 1 cm breite Streifen vorbereiten, gründlich waschen und gut trockenschleudern. Knoblauch schälen und grob hacken. Rotkohl, Knoblauch, Parmesan, Mandeln, Olivenöl, Rapsöl, Ursalz und Rotkohlpulver in einen Mixer geben und zu einer feinen, cremigen Paste verarbeiten.

Das Pesto 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Falls nötig, nochmals mit etwas Salz abschmecken. In sterile, abgekühlte Gläser füllen, mit einer dünnen Schicht Rapsöl abdecken und gut verschließen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Kulinarischer Tipp

Dieses Pesto begeistert durch seine intensive Farbe und den besonderen Geschmack. Es passt wunderbar zu Pasta, als Dip zu Gemüse, zu gebrilltem Fisch oder Fleisch – und aromatisiert eigentlich jedes Gericht, das einen würzigen Akzent verträgt.

Tipp

Das Rotkohl-Pesto hält sich gekühlt bis zu 6 Wochen.

Wichtig: Nach dem Öffnen darauf achten, dass die Glasinnenseiten sauber bleiben. Die Oberfläche immer wieder mit etwas Rapsöl bedecken – so bleibt das Pesto frisch und es bildet sich kein Schimmel.