

Anleitung für selbstgemachtes Möhren - Pesto

Inhalt der Kochtüte:

- Nudeln
- Öl
- Möhren
- Knoblauch
- Zwiebel
- Honig
- Parmesankäse

→ Optional: - getrocknete Chilli und Cashewkerne



- ✓ Die Karotten, die Zwiebel und den Knoblauch schälen.
- ✓ Nun alles in kleine Würfel schneiden.



- ✓ Das Gemüse in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.
- ✓ Den Honig dazu geben und bei mittlerer Hitze für etwa 5 Minuten leicht karamellisieren lassen.
- ✓ Wer möchte kann jetzt die getrockneten Chilis in feine Streifen schneiden und zum Gemüse geben.
- ✓ Mit Salz und Pfeffer würzen.



- ✓ Den Parmesan reiben und mit dem karamellisierten Gemüse vermengen.



- ✓ Öl hinzugeben und alles zu einer Art Mus pürieren.
- ✓ Jetzt können bei Bedarf die gehackten Cashewkerne untergemengt werden.
- ✓ Fertiges Pesto unter die heiße Pasta rühren und servieren.
- ✓ Das restliche Pesto in ein sauberes Glas füllen, komplett mit Öl bedecken, somit ist es gekühlt im Kühlschrank 2-3 Tage haltbar.

