

# Home Made Karottengrünpesto mit Pasta



---

## **Karottengrünpesto:**

1 Bund Karottengrün  
1 Knoblauchzehe  
1/3 Chillischote  
1 dl Olivenöl  
30g Parmesan od. Sprinz  
1/2 Zitronensaft & Zitronenzeste  
Salz / Pfeffer

## **Pasta:**

Zucchini  
getrocknete Tomaten  
ingelegte Zwiebeln  
Kapern  
Oliven

---

## **FOOD WASTE!!**

Auch dieses Thema gehört zu einem wichtigen Thema in Bezug auf eine ausgewogen & gesunde Ernährung. 2020 habe ich mir als Vorsatz genommen, keine gekauften Lebensmittel mehr wegzuerwerfen. Dies gelingt mir immer besser und meine Rezepte werden immer kreativer.

Heute bin ich wieder einen grossen Schritt weitergekommen und will dies unbedingt mit Euch teilen.

Karottengrün, was macht Ihr damit? Weg in den Kompost, oder? Das habe ich bis heute auch so gemacht, damit ist aber jetzt Schluss, denn damit macht Ihr super leckeres **KAROTTENGRÜN – PESTO!!**

Saulecker und noch gesünder als die Karotte selbst, da im Grün noch mehr Vitamine & Nährstoffe drin sind. Mit den Antipastiresten vom Kühlschrank habe ich dann eine schnelle Pasta auf den Tisch gebracht. Könnt ein neues Lieblingsessen von mir und meinem Mann werden. Die Zeit solltet Ihr also unbedingt nehmen, Ihr werdet nicht enttäuscht sein.

Pesto Zutaten mit dem Mixer od. Pürierstab fein pürieren & abschmecken.

Das gesalzene Pastawasser aufkochen, alles Gemüse klein schneiden & in Olivenöl anbraten.

(Natürlich, könnt Ihr auch andere Reste aus Eurem Kühlschrank verwenden, wie Auberginen / Tomaten / Peperoni.

Ist Pasta al dente gekocht ist, kann diese direkt in die Bratpfanne mit dem Gemüse & mischen.

Etwas Kochwasser und Karottenpesto darunter mischen.

Fertig ist ein schnelles, ausgewogenes Gericht mit viel Geschmack & Genuss!!!