



## Karotten Pesto

Feines Karotten Pesto das schnell gemacht ist und in schöne Gläser gefüllt, auch ein tolles DIY Geschenk ist.

- 300 g Karotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Scheiben Ingwer
- 100 g Olivenöl
- 2 - 3 TL Kräutersalz „Almbrotzeit“ gemahlen
- 1 TL „Feuer und Flamme“
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL „Alpensteinsalz“
- 2 EL Zitronensaft
- 50 geriebene Mandeln (blanchiert)
- 50 g Sonnenblumenkerne

Karotten schälen und in eine Schüssel reiben. Abgezogenen Knoblauchzehen und geschälte Ingwerscheiben durch eine Knoblauchpresse drücken und hinzu geben. Olivenöl, „Almbrotzeit“, „Feuer und Flamme“, Kurkuma, „Alpensteinsalz“ Zitronensaft und Mandeln zugeben, alles gut mischen und 10 Minuten durchziehen lassen. Inzwischen Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten. Sonnenblumenkerne zugeben und untermischen.

Das Pesto mit frisch gekochter Pasta, oder gerösteten Weißbrotscheiben servieren.

**Tipp:** Zum Aufbewahren das Pesto in sterilisierte Gläser füllen, etwas Olivenöl als oberste Schicht darauf gießen und verschließen. Nach dem Öffnen das Glas im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.