

## Brokkoli-Pesto

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Glas

1 Kopf Brokkoli  
80 g glatte Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
100 g geriebener Parmesan  
120 ml Olivenöl  
Salz, Pfeffer

**Besonderes Zubehör**  
Hochleistungsmixer

**Grünes Pesto** ist für dich gleich Basilikumpesto? Dann erweitere jetzt deinen Pesto-Horizont und mach mal **Brokkoli-Pesto**! Diese würzige Paste aus gekochtem Brokkoli, Petersilie, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl bereitest du mit einem Mixer in wenigen Minuten zu. Dann landet sie direkt auf deinem Brot oder der Pasta. Hol dir diese **Extraportion Vitamine** richtig lecker und **schnell & einfach!**

- 1 -

Brokkolistiele entfernen und die Röschen klein schneiden. Brokkoli in kochendem Salzwasser ca. 6 bis 7 Minuten

garen, bis sie weich sind. Röschen mit kaltem Wasser abschrecken.

- 2 -

Währenddessen Petersilie waschen und grob hacken, Knoblauch schälen und Parmesan reiben. Brokkoli, Petersilie, Knoblauch und Parmesan in einen Food Processor oder Standmixer geben und zerkleinern. Nach und nach Olivenöl dazugeben. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Brokkoli-Pesto als Brotaufstrich oder zu Pasta servieren.