

8 Pax

Basilikumpesto

Zutaten

50 g	Basilikum frisch
100 g	Pinienkerne
50 g	Parmesan
30 g	Knoblauch
150 -200 ml	Olivenöl

Weiteres:

Salz
Pfeffer aus der Mühle



Arbeitsbeschreibung

1. Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun braten.
2. Vom Basilikum die Blätter abzupfen und in einen 1 Liter Messbecher geben. Knoblauch, Pinienkerne, Salz, Pfeffer und Olivenöl dazugeben und mit Stabmixer fein pürieren.
3. Zum Schluss den geriebenen Parmesan dazugeben und kurz dazu mixen.

Hinweis

- In Gläser abgefüllt und kühl gelagert hält ein Pesto wochenlang.
- Pesto wird hauptsächlich für Nudelgerichte und kalte Vorspeisen verwendet.