

Rezept

Italienisches Basilikumpesto

Ein Rezept von Italienisches Basilikumpesto, am 20.04.2024

Zutaten

3 EL Pinienkerne	2 Bund Basilikum (ca. 50 g Basilikumblätter)
2 Knoblauch	1/2 TL Salz
ca. 150 ml Olivenöl	50 g Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, dann herausnehmen und auf einem Teller abkühlen lassen.

2. Die Basilikumblätter abzupfen, nur wenn nötig waschen (je weniger Wasser ins Pesto kommt, desto besser hält es sich). Den Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Das Basilikum und den Knoblauch mit dem Salz im Blitzhacker pürieren (für eine schöne grüne Farbe immer zuerst Basilikum und Salz mixen). Das Öl nach und nach untermixen.

3. Die Pinienkerne dazugeben und fein mixen. Je nach Mixer eventuell noch etwas Öl dazugießen, damit das Messer alles gut transportiert. Den Parmesan reiben und untermischen. Das Pesto in ein Glas füllen, glatt streichen und mit einer dünnen Schicht Olivenöl bedecken. Das Glas verschließen und in den Kühlschrank stellen. Oder das Pesto in Eiswürfelbehältern einfrieren.