Rezept

Klassisches Pesto Genovese

Ein Rezept von Klassisches Pesto Genovese, am 27.04.2024

Zutaten

2	Knoblauchzehen
50 g	Basilikumblättchen
5 EL	Olivenöl
30 g	Parmesan
30 g	Pinienkerne
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Knoblauchzehen schälen, Parmesan grob würfeln.

2. Beides mit Basilikumblättchen, Pinienkernen und Olivenöl im elektrischen Zerhacker oder Mixer fein pürieren. Mit Salz würzen.

3. Tipp: Pesto zum Servieren immer zuerst mit 5-6 EL heißem Nudelkochwasser verrühren, dann erst unter die abgetropften, gegarten Nudeln mischen. Alles noch einmal mit Salz abschmecken.