Rezept

Basilikum-Dip mit Pinienkernen

Ein Rezept von Basilikum-Dip mit Pinienkernen, am 17.05.2025

Zutaten

3 Bund	Basilikum
60 g	Pinienkerne
4 EL	Olivenöl
	weißer Pfeffer
	1/2 unbehandelte Zitrone
500 g	Ricotta
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Das Basilikum waschen und abtrocknen, die Blättchen in feine Streifen schneiden oder hacken. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

---

2. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Fein hacken, mit Basilikum, Zitronensaft und -schale, Ricotta sowie Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Passt zu Weißbrot, Grissini, Tomaten, Nudeln.