

Rezept

## Basilikum-Pesto

Ein Rezept von Basilikum-Pesto, am 18.04.2024

### Zutaten

<b>2 Bund</b> Basilikum (50-75 g Blätter)	1-2 Knoblauchzehen
<b>30 g</b> Pinienkerne	6-7 EL kaltgepresstes Olivenöl
<b>50 g</b> geriebener Parmesan	Salz
Pfeffer	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
| **Pro Portion** Ca. 245 kcal, 24 g F, 6 g EW, 2 g KH

### Zubereitung

1. Das Basilikum abbrausen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen und grob hacken.
- 
2. Basilikum, Knoblauch und Pinienkerne im Mixer oder mit dem Pürierstab bei mittlerer Stufe zerkleinern, nach und nach das Öl einfließen lassen. Käse untermischen, salzen und pfeffern.