

Rezept

Basilikum-Pesto

Ein Rezept von Basilikum-Pesto, am 22.09.2023

Zutaten

2 Bund Basilikum (50-75 g Blätter)	1-2 Knoblauchzehen
30 g Pinienkerne	6-7 EL kaltgepresstes Olivenöl
50 g 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.