

Rezept

# Basilikum-Pinienkern-Mayonnaise

Ein Rezept von Basilikum-Pinienkern-Mayonnaise, am 21.03.2023

## Zutaten

<b>30 g</b> Pinienkerne	<b>50 g</b> Mayonnaise
<b>150 g</b> Crème fraîche	1/2 Knoblauchzehe
2-3 Stängel Basilikum (ca. 20 mittelgroße Blätter)	Salz
Zucker	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett in 2-3 Min. goldbraun rösten. Herausnehmen, auskühlen lassen.
2. Die Mayonnaise mit der Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glatt verrühren.
3. Den Knoblauch schälen und in möglichst feine Würfel schneiden. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein schneiden. Die ausgekühlten Pinienkerne mit einem Messer grob zerkleinern.
4. Alles in die Creme rühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.