

Rezept

Basilikum-Pistou

Ein Rezept von Basilikum-Pistou, am 16.04.2024

Zutaten

25 g Petersilienblättchen	25 g Basilikumblätter
1 Zweig Rosmarin	5 Zweige Zitronenthymian
20 g Pinienkerne	100 ml Olivenöl
Pfeffer	Jodsalz
frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Petersilie, Basilikum, Rosmarin und Zitronenthymian waschen und trocken tupfen. Dann die Rosmarinnadeln und die Thymianblättchen von den Zweigen streifen.
2. Die Pinienkerne in einem Mixbecher mit einem Stabmixer zerkleinern. Die Kräuter dazugeben und mitpürieren.
3. Zum Schluss das Öl untermixen und die Sauce mit Pfeffer, Jodsalz und Muskat abschmecken. Passt am besten zu Buchweizen-Maccaroni, Gnocchi oder Bandnudeln.