

Rezept

## Basilikum-Speck-Pesto

Ein Rezept von Basilikum-Speck-Pesto, am 11.11.2024

### Zutaten

<b>2 Bund</b> Basilikum	<b>40 g</b> Parmesan (am Stück)
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>40 g</b> Räucherspeck (in dünnen Scheiben)
<b>30 g</b> Pinienkerne	<b>120 ml</b> Rapsöl (oder zur Hälfte Olivenöl und Sonnenblumenöl)
<b>1 EL</b> eingelegte Kapern	<b>1 Msp.</b> Zucker
<b>1/2-1 EL</b> Zitronensaft	Salz
Pfeffer	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

### Zubereitung

1. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Parmesan reiben. Knoblauch schälen und grob würfeln. Den Speck ohne Schwarte in Streifen schneiden und mit den Pinienkernen in einer Pfanne auslassen.
2. Basilikum, die Speck-Pinienkern-Mischung, Knoblauch und Parmesan in einen Mixbecher geben. Öl, Kapern, Zucker und 1/2 EL Zitronensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Pürierstab kräftig durchmixen und das Pesto mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Schmeckt zu langen Nudeln und Penne.