

Rezept

Mediterranes Pesto

Ein Rezept von Mediterranes Pesto, am 20.04.2024

Zutaten

8 Knoblauchzehen	3 große Bund glatte Petersilie
10 Zweige frischer Majoran	10 Zweige frischer Thymian
2 Zweige frischer Salbei	2 Zweige Zitronenthymian
1 Topf Basilikum	150 g getrocknete Tomaten (in Öl)
150 g mittelalter Pecorino	120 g Pinienkerne
400-500 ml Olivenöl	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 5 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Knoblauchzehen schälen und hacken. Die Kräuter bis auf das Basilikum abbrausen und trocken schütteln. Basilikum trocken säubern. Von allen Kräutern die Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.

2. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Den Pecorino entrinden und ebenfalls in Stücke schneiden. Alle Zutaten bis auf das Olivenöl im Blitzhacker zu einer feinen Paste verarbeiten, in eine große Schüssel geben.

3. 400 ml Olivenöl unter die Kräuterpaste rühren und mit Salz abschmecken. Das Pesto bis 3 cm unter den Rand in die gereinigten Gläser füllen, die Oberflächen glatt streichen. Jeweils vorsichtig mit Öl begießen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.