Rezept

Mediterranes Pesto

Ein Rezept von Mediterranes Pesto, am 14.06.2025

Zutaten

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