

## Rezept

# Pesto

Ein Rezept von Pesto, am 07.11.2024

## Zutaten

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>1</b> großes Bund Basilikum | <b>2 EL</b> Pinienkerne                              |
| <b>3</b> Knoblauchzehen        | Salz   |
| 1/8 l Olivenöl                 | <b>50 g</b> Parmesan oder Pecorino, frisch gerieben! |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Basilikumblättchen von den Stengeln zupfen, nicht waschen, höchstens abreiben.

---

2. In einer trockenen Pfanne die Pinienkerne ganz leicht anrösten – vom Herd nehmen, wenn es zu duften beginnt.

---

3. Knoblauchzehen schälen, etwas kleiner schneiden. Mit Basilikum, Pinienkernen und 1 Prise Salz im Mixer pürieren – oder im Mörser zerreiben.

---

4. In eine Schüssel umfüllen. Dann eßlöffelweise Olivenöl und geriebenen Käse unterrühren, bis es nach einer schönen Creme aussieht. Mit Salz abschmecken – fertig!