

Rezept

Pesto

Ein Rezept von Pesto, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1 großes Bund Basilikum | 2 EL Pinienkerne |
| 3 Knoblauchzehen | Salz |
| 1/8 l Olivenöl | 50 g 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!