

Rezept

Pesto alla Genovese

Ein Rezept von Pesto alla Genovese, am 31.05.2023

Zutaten

80 g Basilikum	1 - 2 Knoblauchzehen
40 g Pinienkerne	50 g Parmesan oder Grana Padano (ital. Hartkäse)
60 ml Olivenöl	60 ml neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	ca. 1 TL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Den Knoblauch schälen und grob würfeln. Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und sofort herausnehmen. Den Käse fein reiben.

2. Basilikum mit Knoblauch, Pinienkernen, beiden Ölsorten und der Hälfte des Käses im Blitzhacker oder Standmixer fein zerkleinern. Den restlichen Käse unterrühren. Das Pesto mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken. Das Pesto in ein sauberes Twist-off-Glas füllen, mit Öl bedecken und verschließen. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

3. Zum Servieren 400 - 500 g Nudeln (z. B. Spaghetti) nach Packungsanweisung garen. In ein Sieb abgießen und 1 Tasse Kochwasser auffangen. Die gegarten Nudeln und das Pesto im Kochtopf mischen, dabei etwas Kochwasser dazugießen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.