

Rezept

Pesto klassisch

Ein Rezept von Pesto klassisch, am 24.01.2025

Zutaten

1-2 Bund Basilikum	40 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl
30 g frisch geriebener Parmesan	Salz
Pfeffer aus der Mühle	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2-3 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und 30 g abwiegen. Einige Blättchen beiseitelegen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, 1 TL davon beiseitelegen. Knoblauch schälen und grob hacken.

2. Basilikum, Pinienkerne und Knoblauch im Mixer nicht zu fein pürieren. Olivenöl tropfenweise zugießen, bis sich alles gut gemischt hat. Parmesan unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den restlichen Basilikumblättchen und Pinienkernen bestreuen.