

Rezept

Pesto mit Pecorino

Ein Rezept von Pesto mit Pecorino, am 18.12.2025

Zutaten

30 g	Pinienkerne (oder geschälte Mandeln)	1 Bund	Basilikum (abgezipft ca. 30 g)
	6-8 Stängel glatte Petersilie (abgezipft ca. 10 g)	1	Knoblauchzehe
50 g	Pecorino oder Parmesan, frisch gerieben	200 ml	Olivenöl
	Meersalz, z. B. Fleur de Sel		schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Pürierstab		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 300 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 2215 kcal

Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett in 2-3 Min. goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Basilikum und Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und in einen hohen Rührbecher geben. Knoblauch schälen, grob zerkleinern und dazugeben. Pecorino und Pinienkerne dazugeben. Mit Olivenöl übergießen und möglichst fein pürieren. Wird das Pesto sofort verwendet, mit Salz und Pfeffer abschmecken.