

Lieblingsrezepte rund um den Globus

Italien - Basilikum Pesto

Hausgemachtes Basilikum-Pesto schmeckt hervorragend zu Nudeln, aber auch als Beilage zu Fleisch und Fisch. Auf knusprigem Weißbrot ist es auch sehr lecker... wenige ausgesuchte Zutaten versprechen Hochgenuss



Zutaten für 4 Personen und Zubereitung

- 1 Bund Basilikum groß
 - 3 Knoblauchzehen
 - 2 EL Pinienkerne
 - 125 ml bestes Olivenöl
 - 50 g frisch geriebenen Parmesankäse
 - Salz
1. Die Basilikumblätter von den Stängeln zupfen
 2. Die Pinienkerne in der Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb rösten. Aufpassen, sie werden schnell dunkel

3. Die Knoblauchzehen schälen. Mit den Basilikumblättern, den angerösteten Pinienkernen und etwas Salz im Mixer pürieren
4. Das Olivenöl esslöffelweise dazu geben und den geriebenen Parmesan unterrühren. Wenn es schön cremig ist, noch mit Salz nach eigenem Geschmack abschmecken

<https://www.mjpics.de/meine-rezepte/basilikum-pesto-rezept/>

Guten Appetit

