

Basilikum-Pesto – ruckzuck fertig



Zubereitung: 5 min

Zutaten für etwa 120 g:

25 g Basilikum
20 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe
1 gute Prise Salz
1 Prise Pfeffer
50 ml Olivenöl
20 g Parmesan

Besonderes Werkzeug:

Mixstab oder Zerkleinerer
Reibe

Zubereitung:

Den Knoblauch schälen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Pinienkernen in einer heißen Pfanne ohne Fett kurz goldbraun anrösten.

In einem Zerkleinerer oder Mixer den frischen Basilikum, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Knoblauch und die Pinienkerne solange mixen bis eine sehr feine Konsistenz entsteht. Anschließend den Parmesan sehr fein reiben und nur noch unter die Pesto-Masse rühren, nicht mehr mixen.

Fertig ist das Pesto. ☺ Um das Pesto frisch zu halten, immer wieder mit etwas Olivenöl auffüllen und in einem luftdichten Glas kühl lagern. Im Kühlschrank kann man es etwa 5 Tage aufbewahren.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥