

Pesto



Zutaten für zwei Personen:

1 1/2 Töpfe Basilikum
1/2 Bund Petersilie
40 g Pinienkerne
1/2 Knoblauchzehe
1 Prise grobes Meersalz
50 ml Olivenöl
25 g frisch geriebener Parmesan

Besondere Hilfsmittel:

Blitzhacker oder Stabmixer

1. Blättchen bei Basilikum und Petersilie abmachen, kurz abwaschen, trocken tupfen und in einen Blitzhacker geben.
2. Pinienkerne, in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe, Meersalz und 2/3 des Olivenöls zugeben. Gründlich durchmischen.
3. Restliches Olivenöl zugeben, nochmals mixen. Fein geriebenen Parmesan unterrühren.

Hinweise:

Übrig gebliebenes Pesto in ein verschließbares Glas umfüllen, das Pesto mit einer dünnen Schicht Olivenöl bedecken. Dann hält es sich einige Tage im Kühlschrank.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Grundrezepte, kalte Saucen, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023