

BASILIKUM PESTO

ZUTATEN

Für 2 kleine Gläser

150 g Basilikum
50 g geriebener
Parmesankäse
40 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe
1 Msp Salz
80 ml Olivenöl



ZUBEREITUNG

Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Den Basilikum fein rupfen und mit dem Salz sowie der fein gehackten Knoblauchzehe im Mixer pürieren.

Den Parmesankäse untermischen und nochmals kurz pürieren. Nach und nach das Öl hinzugeben.

Nun das Pesto in Gläser füllen – das Rezept ergibt zwei kleine Gläser Pesto – mit Olivenöl bis zum Rand auffüllen und gut verschliessen.

Mein Tipp: Die bereits geöffneten Gläser halten sich im Kühlschrank besonders gut, wenn du das Pesto immer mit etwas Olivenöl bedeckst.



Fräulein Blütenstaub

www.fraeuleinbluetenstaub.com