Basilikum-Pesto

Ein besonders leckeres Rezept für Basilikum-Pesto. Pinienkerne geben dem klassischen Pesto einen wunderbaren Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

100 g	Basilikum (ohne Stiele)
60 g	Petersilie (ohne Stiele)
1 Stk.	Knoblauchzehe
200 ml	Olivenöl
60 g	Pinienkerne (geröstet und gehackt)
4 EL	Parmesan
1 Prise	Salz
1 TL	Öl

Zubereitung

1. Für das selbstgemachte **Basilikum-Pesto** zunächst Basilikum und Petersilie kurz mit kalten Wasser abbrausen und sehr gut mit Küchenpapier abtrocknen.

2. Knoblauchzehe in heißen Wasser kurz überkochen und kalt abschrecken. Anschließend Kräuter und Knoblauchzehe grob hacken und im Mixer glatt pürieren. Das Olivenöl unter ständigem Mixen langsam einfließen lassen.

3. Pinienkerne hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Geriebenen Parmesan und Pinienkerne zum Basilikum-Pesto geben und alles miteinander zu einem Püree verrühren. Mit Salz würzen.

4. Ein Glas mit heißem Wasser ausspülen und das Pesto einfüllen, mit Öl beträufeln. Das Glas mit dem Basilikum-Pesto mit einem dazu passenden Deckel schließen, dunkel und kühl lagern.

Tipp

Das Basilikum-Pesto mit Nudeln genießen.