

Genovese-Pesto

Es ist wohl das berühmteste Pesto Rezept überhaupt: Das grüne Genovese-Pesto begeistert mit seinem feinen Aroma Feinschmecker auf der ganzen Welt!

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

160 g	Basilikum
4 Stk.	Knoblauchzehen
130 g	Parmesan (geriebenen)
60 g	Pinienkerne
Nach Belieben	Olivenöl
0.5 TL	Meersalz

Zubereitung

1. Für Genovese-Pesto das Basilikum waschen, die Blätter abzupfen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken.
2. Parmesan reiben und mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen und Salz und etwas Olivenöl vermengen und im Mixer fein pürieren.
3. Die Konsistenz des Pestos kann durch die Zugabe von mehr Olivenöl variiert werden. Das fertige Pesto dann sofort servieren, in Gläser oder Dosen abfüllen oder einfrieren.

Tipp

Besonders lecker schmeckt Genovese-Pesto zu frischer Pasta (z.B. Spaghetti) oder zu Tomate-

Mozzarella.