

Basilikum Pesto

Material: Multizerkleinerer oder Pürierstab

Zeitlicher Aufwand (insgesamt): 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Menge: 1 Schraubglas mit ca. 300ml
Fassungsvermögen, 4 Personen



Zutaten

70-100 ml Olivenöl (je nachdem wie flüssig es werden soll)

50g Basilikumblätter / 1 Topf aus dem Supermarkt

50g Parmesan (frisch gerieben)

25g Pinienkerne (alternativ: Cashewkerne)

Salz; Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten. Dabei unbedingt dabeibleiben, da sie sehr schnell verbrennen. Sobald sie angenehm duften und leicht gebräunt sind, die Pinienkerne direkt aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen.
2. Die Basilikumblätter waschen und vorsichtig mit einem Tuch trocken tupfen. Anschließend zusammen mit den abgekühlten Pinienkernen in einen Mixer geben.
3. Olivenöl, Pfeffer und den geriebenen Parmesan hinzufügen und alles zu einem cremigen Pesto mixen bzw. pürieren. Anschließend mit Salz abschmecken.
4. Das fertige Pesto in ein sauberes Schraubglas füllen, kühl lagern und zügig aufbrauchen. Im Kühlschrank hält es sich etwa 2–3 Wochen.

Mein persönlicher Tipp:

Statt Basilikum kannst du auch Bärlauch verwenden. Das Bärlauch-Pesto schmeckt ebenfalls sehr lecker und bringt eine würzig-frische Note mit.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥