

Pesto

Kräuter
Paste

4 Personen

Zutaten:

30 g Pinienkerne (oder geschälte Mandeln)
1 großes Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen
Salz
1 EL geriebener Parmesan
2 EL Olivenöl

Vorbereitung:

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten und **abkühlen lassen**. Basilikum abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Den Knoblauch schälen und eine der Zehen sehr fein hacken.

Zubereitung:

3 Das Basilikum mit den Pinienkernen, dem gehackten Knoblauch und dem Salz in einem Mörser oder im Blitzhacker zu einer geschmeidigen Paste verarbeiten. Dann den Parmesan mit y, Esslöffel Olivenöl untermischen und alles mit schwarzem Pfeffer abschmecken.