

Pesto aus Basilikum oder Kerbel

Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knoblauchzehen	2 Stk.
Pinienkerne	1 Esslöffel
Olivenöl	180 ml
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	1 Bund
Kerbel	1 Bund
Geriebener Parmesan	2 Esslöffel

Zubereitung:

Allen Zutaten (Basilikum oder Kerbel) vermischen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Nudeln nach Anleitung kochen und das Pesto daruntertermischen. Alles mit frischen Kräutern garnieren und servieren! TIPP: Pesto kann man auch in Gläser gefüllt im Kühlschrank aufbewahren. Damit es frisch bleibt, immer mit einer Schicht aus Olivenöl bedeckt lassen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1109-Pesto-aus-Basilikum-oder-Kerbel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at