

Italienisches Pesto



Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knoblauchzehen	2 Stk.
Pinienkerne	100 g
Olivenöl	100 ml
Parmesan	50 g
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	4 Bund

Zubereitung:

Basilikum nicht waschen, Blätter abzupfen. Knoblauch schälen.

Entweder Basilikum, Knoblauch und Pinienkerne mit dem Mörser zerstampfen, oder mit dem Pürierstab oder Mixer bei mittlerer Stufe zerkleinern.

Öl unterrühren, Käse dazugeben, salzen und pfeffern.

In Gläser abfüllen... fertig!

Sollte für acht Portionen reichen.

Man kann Pesto auch mit Bärlauch oder Spinat machen.

Dabei nimmt man einfach statt Basilikum 100 g Bärlauch oder 150 g Blattspinat.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-261-Italienisches-Pesto.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at