

Pesto



Frisches Pesto ist ein willkommenes kleines Mitbringsel. Es schmeckt aufs Brot, in Salatsaucen und natürlich als Begleiter zur Pasta.

Frisches Basilikum-Pesto - das ist ein wenig Sommer im Glas. Es ist einfach zuzubereiten und mit hochwertigen Zutaten haben Sie ein großartiges, nachhaltiges Geschenk. Wer mag schenkt einfach einen guten Wein, Olivenöl, Spaghetti und Parmesan dazu. Übrigens können Sie das Grundrezept für zahlreiche Kräutervarianten oder getrocknete Tomaten variieren. Selbst Grünkohl eignet sich gut für selbstgemachtes Pesto.

Zutaten für etwa 200 ml:

50 g Basilikumblätter (ohne Stiel)
50 g Parmesan (frisch gerieben)
40 g Pinienkerne
2 Knoblauchzehen
1/2 TL grobes Meersalz
120 ml Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Basilikumblätter und Knoblauchzehen mit einem Küchenmesser klein hacken.
2. In einer Pfanne die Pinienkerne bei mittlerer Hitze etwas anrösten, bis sie leicht gebräunt sind. Dabei aufpassen, dass die Pfanne nicht zu heiß wird, denn die kleinen Kerne verbrennen sehr schnell.
3. Basilikum, Salz, Knoblauch und angeröstete Pinienkerne in ein hohes, schlankes Gefäß geben und mit dem Olivenöl zu einem flüssigen Pesto pürieren.
4. Dann den geriebenen Parmesan hinzugeben und den Käse mit einem Löffel unterrühren (nicht mehr mixen!).

Der Parmesan sorgt für eine festere Konsistenz. Das Pesto schmeckt am besten, wenn man es für einen Tag im Kühlschrank durchziehen lässt.

Quelle: [Basilikum-Pesto - Pesto alla Genovese selber machen \(bbqpit.de\)](http://bbqpit.de)