

01.09.2020

Basilikumpesto



Zutaten

2 EL Pinienkerne
5 dag Basilikumblätter
2 Knoblauchzehen
Salz
10 dag Hartkäse, frisch gerieben (zB Emmentaler)
100 ml Öl

Zubereitung

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten.

Abkühlen lassen und grob hacken.

Die Basilikumblätter säubern, wenn nötig waschen, trocknen und in breite Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen und grob hacken.

Alle Zutaten mit dem Stabmixer oder dem Kleinschneider fein mixen, sodass eine cremige Masse entsteht. Das Pesto über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.