



*Lieblingsrezept*  
AROMATISCH & LECKER

## *Basilikum-Pesto*

weitere  
Rezepte:



PORTIONEN: 2

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN

KOCHZEIT: 00 MIN

### *Zutaten:*

- 2 Hände voll frisches Basilikum
- 1/2 Tasse geriebener Hartkäse (z.B. Parmigiano Reggiano)
- 1/2 Tasse natives Olivenöl
- 1/3 Tasse Pinienkerne
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

### *Zubereitung:*

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, bis sie goldbraun sind. Achten Sie darauf, dass sie nicht verbrennen.
2. Das Basilikum, die gerösteten Pinienkernen, den Knoblauch und den Parmesan in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben und mixen.
3. Während die Maschine läuft, das Olivenöl langsam hinzufügen, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das Pesto ist jetzt fertig zum Servieren!  
Es passt hervorragend zu Pasta, auf Brot, Baguette, Kräckern oder als Dip.

*Wir wünschen: Guten Appetit!*

[www.Gartenbauzentrale.de](http://www.Gartenbauzentrale.de)

