



Basilikum-Pesto

Zutaten:

- 80 g Parmesan (in Stücken)
- 30g Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 80 g Basilikumblätter (frisch)
- 150 g natives Olivenöl
- ½ TL Salz



Zubereitung

1. Parmesan zerkleinern / reiben (alternativ geriebenen Parmesan verwenden).
2. Pinienkerne, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Salz zusammen mit dem geriebenen Parmesan vermengen und zu einem Brei zerkleinern/häckseln. Als Sauce zu Pasta servieren oder in ein Schraubglas umfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

