

Basilikum Pesto



2 - 3 Bund Basilikum
100 g Parmesan
100 g Pinienkerne
125 ml natives Olivenöl extra
2 Zehen Knoblauch
Salz zum Abschmecken

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze langsam anrösten, bis sie goldbraun sind. Danach auf einem Küchenpapier abkühlen lassen.
2. Basilikum pflücken; kleine Stiele können gerne dran bleiben.
3. Parmesan fein reiben.
4. Knoblauchzehen schälen und grob zerkleinern.
5. Basilikum, natives Olivenöl extra, Knoblauch und die Hälfte der Pinienkerne mit einem Stabmixer zerkleinern. Achtung: die Pinienkerne sollten bereits abgekühlt sein. Du kannst auch einen Mörser oder einen Standmixer verwenden.
6. Fein geriebenen Parmesan hinzugeben und untermischen.
7. Restliche gekühlte Pinienkerne grob hacken und unterrühren.
8. Mit Salz abschmecken.