

Chili-Pesto



8	scharfe rote Chilis
1 Bund	Basilikum
2 EL	Pinienkerne
3	Knoblauchzehen
30 g	Parmesan
10 EL	Olivenöl
1 TL	Salz

Chilis waschen und putzen, Basilikum waschen und trocken schütteln.

Knoblauch schälen und klein schneiden, Basilikum und Pinienkerne grob hacken, Parmesan hobeln.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Mixstab pürieren.