



waskochen.ch

Basilikum-Pesto

Zutaten

frisches Basilikum
feinstes Olivenöl
Meersalz
1 Knoblauchzehe
Zitronensaft
leicht geröstete Pinien
geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Basilikumblätter kurz abbrausen und kleinschneiden.
2. Pinien in einer Bratpfanne fettfrei leicht rösten.
3. Basilikum, Pinien, Knoblauch und Parmesan im Cutter zusammen mit etwas Zitronensaft, Meersalz und Olivenöl zu einer dicken Paste verarbeiten. Die Feinheit der Paste ist Geschmackssache. Ich mag es eher grob, so dass man beim Kauen die einzelnen Geschmackskomponenten spürt.

Passt zu:

Spaghetti
Teigwaren Kartoffeln und grünen Bohnen
Insalata Caprese
Als Brotaufstrich

