



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

