

Köstlich!

Pesto



Zutaten

- // 2 Tassen frische Basilikumblätter
- // 2 Knoblauchzehen
- // 1/4 Tasse Pinienkerne
- // 2/3 Tasse natives Olivenöl extra
- // 1/2 Tasse frisch geriebener Parmigiano-Reggiano-Käse
- // Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- // Ihr benötigt außerdem eine Küchenmaschine

Zubereitung

- 1 Zerkleinert Basilikum, Knoblauch und Pinienkerne in einer Küchenmaschine. Fügt währenddessen das Olivenöl langsam und gleichmäßig hinzu, bis die Mischung cremig ist.
- 2 Gebt alles in eine Schüssel und rührt den Käse unter. Nach Belieben Salz und Pfeffer hinzufügen.
- 3 Man kann das Pesto mit gekochten Nudeln, als Belag für Fisch oder Hühnchen oder alleine als köstlichen Dip für warmes Brot genießen!

Guten Appetit!

