

Basilikum-Pesto

BASILIKUM-PESTO

50 g	Pinienkerne	in einer Pfanne anrösten bis sie leicht gebräunt sind. Dann auf einen Teller zum abkühlen geben.
1 gr.	Bund Basilikum	waschen, trocken schütteln und blätter abzupfen und in einen hohen Rührbecher geben.
2 Zehen	Knoblauch	schälen und zum Basilikum geben
50 g	Parmesan	dazugeben.
½ TL. 120 ml	Salz natives Olivenöl die gerösteten Pinienkerne	alles in den Rührbecher geben und dann mit dem Pürierstab zu einem Pesto pürieren.

Das Pesto schmeckt super zu Nudeln oder auf geröstetem Brot.