

Pesto alla Genovese (Basilikum-Pesto)

Zutaten (für 1 Glas):

- 2 Töpfe Basilikum
- 100 ml Olivenöl
- 30 g Pinienkerne
- nach Geschmack: Knoblauch
- 100 g Parmesan
- 1 Prise Salz

Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne leicht anrösten und abkühlen lassen. Parmesan fein reiben, Knoblauch pellen und in dünne Scheiben schneiden, Basilikumblätter von den Stielen zupfen.

Basilikumblätter und 1 Schuss Olivenöl in einen Mixer geben und zerkleinern und vermischen. Nach und nach Pinienkerne, Knoblauch (nach Geschmack etwa 0,5 bis 3 Zehen) und restliches Öl hinzufügen und weiter mixen. Zum Schluss den fein geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz abschmecken.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 26.03.2024

Koch/Köchin: Thomas Sampl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen