Basilikum-Pesto

Zutaten

- 100 g Basilikumblätter
- 150 ml Olivenöl
- 100 g Parmesankäse
- 70 g Pinienkerne
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 TL Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Saft einer 1/2 Zitrone

Zubereitung

Basilikumblätter waschen, die Knoblauchzehen schälen. Alle Zutaten in einen Becher geben und mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Dabei darauf achten, dass der Püriervorgang möglichst kurz ist, damit sich die Pesto nicht zu sehr erwärmt.

Die angegebe Menge ergibt 2 Gläser à 250 g Pesto. Die Pesto kann in den Gläsern eingefroren werden.

From:
https://wiki.fritzcloud.net/ - **FritzWiki**

Permanent link:
https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:basilikum-pesto

Last update: **09.12.2024 15:28**