

Pesto (Variante)

Kategorien: Sauce, Basilikum, Peto, Land, Italien

Zutaten für: 1 Rezept

200	ml	Frische Basilikumblaetter
2		Knoblauchzehen
1	Prise	Salz
1	Essl.	Pinienkeme
6	Essl.	Geriebener Parmesan
200	ml	Olivenoel

Anleitung:

In einem Moerser das gehackte Basilikum, den geschaelten Knoblauch, Salz und Pinienkerne zerreiben, bis eine Paste entsteht. Sie koennen es auch im Mixer puerieren. Dann erst den Kaese, dann das Oel einruehren, bis sich alle Bestandteile gut verteilt haben. In kleine Glaeser fuellen und eine Schicht Oel auf die Oberflaeche giessen.