

Pesto Basilikum Bzw. Pesto Bärlauch

Kategorien: Sauce, Pesto

Zutaten für: 1 Rezept

1	Bund	Basilikum, bzw. Bärlauch
200	Gramm	Pinienkerne oder Walnusskerne (geröstet)
200	ml	Kaltgepresstes Natives Olivenöl
1	Teel.	Parmesan; gehobelt
		Salz und Pfeffer

FÜR PESTO BASILIKUM

1/2 Knoblauchzehe

Anleitung:

Basilikum, bzw. Bärlauch abzupfen und Öl und Nüssen in einen Mixer geben. Konsistenz soll pastenähnlich werden. Abschmecken mit Parmesan, Salz und Pfeffermühle. Das Pesto wird kalt und die heißen Spaghetti gegeben.

Quelle:

SWR 4
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann