

## Pesto 1

Kategorien: Sauce, Basilikum, Italien, Nudelsauce, Pesto

Zutaten für: 1 Rezept

100		Basilikum
50		Pinienkerne
30		Pecorino
30		Parmesan
3		Knoblauchzehen
150	ml	Kaltgepreßtes Olivenöl
		Salz
		Pfeffer

### Anleitung:

DIE KLASSISCHE BASILIKUMSOSSE Basilikum abspülen und gut trockentupfen. Basilikum, Pinienkerne, Pecorino und Parmesan-Käse und die Knoblauchzehen im Blitzhacker, im Mixer oder mit dem Mörser fein zerkleinern. Nach und nach das Olivenöl zugeben und die Sosse mit Salz und Pfeffer abschmecken (insgesamt ca. 1890 Kalorien, 192 g Fett).

TIPP: Pesto paßt zu Spaghetti und zu kaltem Fleisch, auf geröstetes Weißbrot, auf Mozzarella und auf die Minestrone alla genovese.