

Pesto 2

Kategorien: Saucen, Pesto, Nudelsauce

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

2	Teile	Basilikum
1	Teil	(oder auch 2 Teile)
		Kaese (s.o.)
1-2		Knoblauchzehen auf ca. 50
		G Kraeuter
2	Essl.	Pinienkerne
	Etwas	Salz und
		Frischgemahlener Pfeffer

Anleitung:

Pinienkerne in der Pfanne oder Ofen etwas anbraeunen, dann gewinnen sie An Geschmack und Aroma! Ich habe immer soviel Olivenoel dazugegeben, bis die Konsistenz stimmte. Sollte man selbst ausprobieren. Ungefaeherer Richtwert ist etwa das gleiche Gewicht an Oel wie Kraut. Bitte die Kraeuter *nicht* zu fein schneiden, also nicht mit so einem (praktischen) elektrischen Haecksler puerieren. Am besten, leider auch am Aufwendigsten ist ein Holzbrett mit gutem Wiegemesser, flotte Musik macht sich dazu auch nicht schlecht. Vor dem Servieren von Pasta al Pesto ruehre ich auch immer noch 1-2 El. Des Nudelwassers ins Pesto...

P.S. So ein selbstgemachtes Pesto haelte sich nicht sehr lange (im Kuehlschrank Vielleicht so zwei Wochen), also besser keine Riesenmengen ansetzen. Ob es sich einfrieren laesst, habe ich nicht ausprobieren koennen. Das wuerde mich doch sehr interessieren, da es sich bei solchen Sachen ganz gut macht, wenn man groessere Mengen auf einmal herstellen kann.