

Pesto - Genovese

Kategorien: Saucen, Pesto, Nudelsauce

Zutaten für: 1 Keine Angabe

10	Zweige	Frisches Basilikum
10	Zweige	Frische Petersilie
50	Gramm	Frischer Schafskäse (wird man wohl meist Weglassen müssen, weil Selten angeboten) Aber auch der harte "Percorino"-Käse (gerieben) Ist geeignet
50	Gramm	Geriebener Parmesan- oder Sbrinz-Käse
3		Knoblauchzehen
2	Essl.	Pinienkerne
100	ml	Olivenöl Pfeffer Salz

Anleitung:

Kraeuter, Knoblauch, Pinienkerne fein zerschneiden und im Mixer oder Moerser mit den uebrigen Zutaten zu einer ganz feinen Paste verarbeiten. Man kann die Kraeuter mit den Pinienkernen zusammen auch mit dem Wiegemesser sehr fein wiegen und dann mit dem ausgepressten Knoblauch und den uebrigen Zutaten vermischen. Zu in Salzwasser gekochten Teigwaren oder Gnocchi servieren.