

## Wie beim Lieblings-Italiener: Klassisches Basilikumpesto

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

80 g Basilikum  
50 g Parmesan  
60 g Pinienkerne  
2 Stück Knoblauchzehen  
60 ml Olivenöl  
nach Belieben Prise(n) Salz und Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Stabmixer oder Mini-Foodprocessor

Basilikumpesto oder auch ***Pesto alla Genovese*** gehört zu den Klassikern der italienischen Küche und schmeckt zu Pasta sowie als Brotaufstrich. Die aromatische Sauce kannst du im Handumdrehen zuhause selbst zubereiten - alles was du dafür brauchst sind ein paar wenige frische Zutaten. Besonders schnell funktioniert die Zubereitung mit einem Mixer, aber du kannst die Zutaten auch ganz traditionell in einem Mörser zerkleinern und vermengen. Ran ans **Basilikum** und *buon appetito!*

- 1 -

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie eine

hellbraune Farbe haben. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

- 2 -

Knoblauch schälen und Basilikum waschen. Anschließend grob klein hacken.

- 3 -

Knoblauch, Basilikum, Parmesan und Pinienkerne zusammen mit dem Olivenöl in ein Gefäß geben und pürieren bis eine cremige Sauce entstanden ist. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen, eventuell etwas Olivenöl nachgeben und nochmals kurz vermengen.

- 4 -

Pesto in eine Schüssel geben, aufs Brot streichen oder unter frische Pasta mischen und genießen!