

1 Pesto - 1000 Möglichkeiten: Der Klassiker zum Selbermachen

VORBEREITEN

2
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



vermischen. Noch schneller geht es im Food Processor: Zutaten einfüllen und fein pürieren. 30 Minuten ziehen lassen, luftdicht verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten für 1 Portion

30 g Basilikumblätter
15 g glatte Petersilie
50 g geriebener Parmesan
60 g Pinienkerne
4 Knoblauchzehen
1 Prise(n) Chiliflocken
1/4 Teelöffel Salz
120 ml Olivenöl
1 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel Wasser

Frisches, selbstgemachtes Pesto und bissfeste Pasta sind ein echtes Dreamteam, aber auch auf knusprigem Pizzateig macht der frische Mix aus Kräutern, Pinienkernen, Olivenöl und Parmesan einiges her.

- 1 -

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldgelb rösten.

- 2 -

Alle Zutaten in einem Mörser fein zerdrücken und