

Pesto

Zutaten für ca. 180 g

50	g	Basilikum Blätter, frisch, trocken	Stiele entfernen, in feine Streifen schneiden
2		Knoblauchzehen	Fein hacken
½	TL	Salz	
20	g	Pinienkerne	Leicht geröstet
20	g	Parmesan	In kleine Würfel schneiden
20	g	Pecorino Käse	Gerieben (oder doppelte Menge Parmesan)
¾	dl	Olivenöl, kalt gepresst	Alle Zutaten in Cutter geben und zu einer groben Paste pürieren.

In Glas mit Schraubverschluss abfüllen und mit einer Ölschicht bedecken.

Mehrere Monat im Kühlschrank haltbar

Bärlauch Pesto

- Junger Bärlauch anstelle von Basilikum verwenden.
- Knoblauchanteil halbieren.

Tipp

Ohne Käse und Pinienkerne tiefgekühlt bis zu einem Jahr haltbar.