

Basilikum-Pesto

Für 4 Portionen:

3 Knoblauchzehen	100 g Pinienkerne	150 g frisches Basilikum
200 ml mildes Olivenöl	Kalahari-Salz	weißer Pfeffer
50 g Parmesan		

Knoblauchzehen schälen.

Knoblauchzehen in grobe Würfel schneiden.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dabei öfter umrühren, da sie leicht anbrennen. Anschließend abkühlen lassen.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen.

Die Basilikumblätter grob hacken.

Olivenöl abmessen. Alle Zutaten bereit stellen.

Knoblauch, Pinienkerne, Basilikum in einer Küchenmaschine mit Schneidstab geben. Das Olivenöl zufügen. Das ganze zu einer cremigen, nicht zu feinen Masse verarbeiten. .

Parmesan auf der feinen Seite der Haushaltsreibe fein reiben.

Den geriebenen Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. .

Tipp I:

Wenn Sie etwas Vitamin C-Pulver unter das Pesto mischen, behält es seine frische grüne Farbe.

Tipp II:

Das Pesto möglichst in dunkle Gläser füllen.

Tipp III:

Wenn das Glas angebrochen ist, das verbliebene Pesto mit einem dünnen Ölfilm bedecken.

Johann Lafer am 08. Dezember 2023