

## Grünes Pesto

### Für 2 Personen

25 g Pistazienkerne	1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix
150 ml Olivenöl	25 g Parmesan	

Pistazienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten rösten.

Währenddessen Basilikum und Petersilie fein herunterschneiden.

Pistazienkerne aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen und anschließend in einem Mörser geben. Knoblauch dazu reiben, mit Gewürzsalz sowie Pfeffermix würzen und alles mit einem Stößel zerstoßen. Dann die Kräuter dazugeben und zerreiben. Olivenöl dazugießen und alles weitermörsern, bis das Pesto nur noch leicht stückig ist und sich alles mit dem Olivenöl gut verbunden hat.

Zum Schluss den Parmesan darüber reiben und mit dem Stößel weiter verarbeiten.

Steffen Henssler am 20. Juni 2024