

Pesto Genueser Art

Für 4 Personen

1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	100 g Pecorino oder Parmesan
1/2 Chilischote	30 g Pinienkerne	1 Sardellenfilet in Öl
1/4 l Olivenöl	1 TL schwarzer Pfeffer	

Basilikum waschen und trochentupfen. Blätter grob schneiden. Den Knoblauch schälen, den Käse reiben. Chilischote halbieren, die Kerne austreichen und Fruchtfleisch grob hacken. Zerkleinerte Zutaten und Pinienkerne in den Mixer oder einen hohen Becher geben. Sardellenfilet abtropfen lassen und dazugeben. Olivenöl hinzufügen und alles im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Pesto mit Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink Mittwoch, 09. April 2008