

# Pesto

## **Für 6 Personen**

40 g Parmesan    2 Bund Basilikum    2 Stängel Petersilie  
4 EL Olivenöl    1 Spritzer Zitronensaft    10 g Pinienkerne  
Salz

Parmesan fein reiben. Basilikum und Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, im Mörser zerstoßen und nach und nach mit Olivenöl, einigen Tropfen Zitronensaft, den Pinienkernen und zuletzt mit dem geriebenen Parmesan zu einer cremigen, glatten Sauce verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

Frank Buchholz am 25. April 2016