

Pesto alla Genovese

Zutaten für ca. 180 g

| | | | |
|----|----|---------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 50 | g | Basilikum Blätter, frisch | Stiele entfernen, in feine Streifen schneiden. |
| 2 | | Knoblauchzehen | Fein hacken. |
| ½ | TL | Salz | |
| 20 | g | Pinienkerne | Leicht rösten. |
| 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 Wochen im Kühlschrank haltbar

Bärlauch Pesto

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

Varianten

- Pesto mit 1-2 EL Mascarpone gut verrühren und ev. nachwürzen.
- Anstelle von Pinienkernen Baumnüsse verwenden.

Tipp

Ohne Käse und Pinienkerne tiefgekühlt bis zu einem Jahr haltbar.

