

# BASILIKUM- PESTO

*alla Genovese*

Im Mai riecht die Luft nach frischem Grün, nach warmen Nachmittagen und nach den ersten Kräutern, die ihre volle Kraft entfalten.

Genau jetzt beginnt die Zeit des Pesto alla Genovese – ein Pesto, das wie kaum ein anderes für Einfachheit, Frische und italienische Leichtigkeit steht. Super einfach herzustellen und super lecker!



## ZUBEREITUNG:

1. Ein Mixer oder Thermomix benutzen
2. Basilikum waschen und grob in den Mixer zupfen
3. Geröstete Pinienkerne, Salz, Pfeffer, Brühe und Olivenöl zugeben
4. Etwas Zitronenabrieb sowie Zitronensaft dazugeben
5. Je nach Bedarf den Parmesan reiben und hinzufügen
6. Alles gut mixen: Es sollte cremige, dickflüssige Konsistenz entstehen
7. Tipp: Man kann auch Petersilie zugeben, diese wird nicht so schnell grau, evtl. auch andere Nüsse benutzen
8. Das fertige Pesto in Gläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.



## Zutaten:

- 👤 Für 1 Glas Pesto
- > 1 Bund Basilikum
  - > 30 g Parmesan
  - > 1 Knoblauchzehe
  - > 25 g Pinienkerne geröstet
  - > 50-70 ml Olivenöl oder nach Bedarf
  - > ½ Zitrone
  - > Salz, Pfeffer
  - > Evtl. 25 ml Brühe



QR-Code scannen,  
um zum Kochvideo zu gelangen