

Basilikumpesto (ca. 10 Portionen)

½ kg.	Basilikum
300g	Pinienkerne
1Liter	Olivenöl
4 Essl.	Parmesan Grana Padano
Salz	nach Geschmack
Pfeffer	nach Geschmack
½ Zitrone	davon der Saft ohne Kerne
Knoblauch	nach Geschmack

Anleitung:

Die Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne leicht rösten bis sie etwas Farbe bekommen, dann beiseite stellen.

Den Basilikum frisch im Garten ernten, die Blätter abzupfen, etwas zerkleinern und in ein höheres Gefäß geben.

Nun die Pinienkerne dazugeben. Jetzt kann der Basilikum und die Pinienkerne unter Zugabe von Olivenöl (nach und nach – nicht alles sofort hinzugeben) püriert werden. Ebenso, nach und nach, den Parmesan beifügen.

Wenn das Pesto die gewünschte Konsistenz erlangt hat mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Zitronensaft abschmecken.

Alles nochmals gut pürieren und in Schälchen füllen.

Am Besten schmeckt das Pesto auf Nudelgerichten oder über Mozzarella und Tomaten.