

Pesto

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 2 Bund Basilikum (und/oder glatte Petersilie)
- 3-4 Knoblauchzehen
- 2-3 EL Pinienkerne (oder gemahlene Mandeln)
- Olivenöl
- Salz

- Zutaten im Mixer pürieren, dabei nach und nach Olivenöl zugeben, bis eine gleichmäßige Paste entsteht.



Variante: Die Pinienkerne zunächst in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Hinweis: Das Pesto wird kalt zu warmer Pasta gegessen (eventuell mit etwas Nudelkochwasser angerührt).

Tip: Das Pesto hält sich mit Olivenöl bedeckt in einem verschlossenen Glas einige Tage im Kühlschrank.