

Pesto Genovese

Zutaten:

(für 4 Personen)

3 Bund Basilikum (ca. 75g)
2 Knoblauchzehen
3 EL geriebener Parmesan (siehe Tipp)
3 EL Pinienkerne
½ TL Meersalz
1½ dl Olivenöl

Zubereitung:

Basilikumblätter abzupfen, in einen grossen Mörser geben. Knoblauch schälen, mit dem Parmesan, Pinienkernen und Salz begeben, mit dem Stössel zerreiben. Olivenöl nach und nach daruntermischen.

Passt ausgezeichnet zu Pasta, Tomatensalat und Kartoffeln.

Tipp: 1 EL Parmesan durch geriebenen Pecorino ersetzen.
