





Saucen Dips Marinaden Gewürze

## Zutaten

- 90 g Basilikum
- 30 g Blattpetersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Pinienkerne
- 30 g Parmesan
- 200 ml Olivenöl
- Kochateliers-Salz  
"Manche mögens heiss"

# Aromatisches Pesto Genovese

Grüner Genuss aus Basilikum vereint die frische Würze sonnengereifter Basilikumblätter mit einer feinen, mediterranen Aromatik. Die cremige Spezialität verleiht Pasta, Gemüse und vielen weiteren Gerichten eine besonders geschmackvolle Note.

## So wird's gemacht:

1. Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten, dafür kein Öl verwenden.
2. Knoblauch schälen, Keim entfernen und fein schneiden.
3. Gezupfte Petersilie und Basilikum, die Pinienkernen, den Knoblauch in einen Standmixer geben und zusammen mit dem Olivenöl fein pürieren.
4. Nicht zu lande, da ansonsten das Pesto grau und bitter werden kann.
5. Mit dem geriebenen Parmesan und Kochateliers-Salz abschmecken.