



Zutaten

- 1 Bund Basilikum
- Blattpetersilie (1/3 der Basilikummenge)
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Pinienkerne
- 30 g Parmesan
- 200 ml Olivenöl

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Basilikum-Pesto

Entdecke unser einfaches Basilikum-Pesto Rezept! Perfekt für Pasta und mehr. Kreiere es jetzt mit Kochateliers und genieße den italienischen Genuss!

So wird's gemacht:

1. Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten, dafür kein Öl verwenden. Knoblauch schälen, Keim entfernen und fein schneiden und zusammen mit der Petersilie, dem Basilikum, den Pinienkernen und Olivenöl in einer Küchenmaschine fein pürieren. Mit dem geriebenen Parmesan und Salz abschmecken.
2. Die Pasta für 2 Minuten in Wasser (Salz nicht vergessen) kochen, dann abschütten, dabei etwas Nudelwasser auffangen.
3. Pasta zurück in den Topf geben, etwas Nudelwasser und Olivenöl hinzugeben, so daß die Pasta bindet. Großzügig mit dem Basilikumpesto, geriebenen Parmesan und frischem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
4. Pasta in einem tiefen Teller anrichten, mit den Ofentomaten ausgarnieren. Basilikumblatt und geriebener Parmesan als Dekoration hinzugeben.