

Zutaten

- 30 g Blattpetersilie
- 90g Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Pinienkerne
- 30 g Parmesan
- 200 ml Olivenöl

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Basilikumpesto

Entdecken Sie unser einfaches Basilikumpesto-Rezept! Perfekt für Pasta und mehr. Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

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.