

PORTIONEN

1

ZEIT GESAMT

10 min

LEVEL

easy

Rezept

GRÜNES PESTO

Grünes oder **rotes Pesto** – ist das eine Frage?

Für mich eine Frage, die so ohne weiteres nicht zu beantworten ist und oft nach Tagesform entschieden wird. Gestern nahm allerdings die Basilikumernnte überhand, so dass es kurzerhand grünes Pesto gegeben hat.

Heute Abend freue ich mich schon auf Alginatnudeln mit grünem Pesto und Parmesankäse....ich darf jetzt gar nicht daran denken...

lecker! Von daher keine großen Worte – lass' es Dir einfach schmecken!

P.S.: Du solltest die Pesto zeitnah verwenden. Ich fülle sie dazu in sterile Gläser und bewahre sie im Kühlschrank auf. Dort hält es sich einige Tage.



ZUTATEN

- 1 Bund frisches Basilikum
- 50 g Pinienkerne
- 50 g Nüsse nach Wahl (z.B. Peka-, Walnüsse oder Cashewkerne)
- Gewürze wie Salz, Pfeffer, Oregano, Muskat
- Olivenöl

*Allein der tolle würzige Geruch
in der Küche macht Appetit!*



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Basilikumblätter von den Stielen entfernen und mit einem Messer grob schneiden. Sind die Stiele nicht holzig, können diese auch komplett mit verarbeitet werden.

SCHRITT 2

Basilikum mit allen anderen Zutaten außer dem Olivenöl in einen hohen Becher geben. Jetzt Olivenöl hinzufügen, so dass der Inhalt zu ca. 1/3 mit Olivenöl bedeckt ist.

SCHRITT 3

Jetzt mit dem Pürierstab alles miteinander pürieren. Je nach Konsistenz weiteres Olivenöl hinzufügen, bis es die passende Konsistenz erhält.

SCHRITT 4

Sollte es zu flüssig geworden sein, kannst Du mit weiteren Nüssen oder auch Parmesankäse nachhelfen, um es etwas fester zu machen.