

Leckerer Basilikum-Pesto einfach selbst gemacht



Pesto ist eine gewürzte, ungekochte Soße aus Italien, die mittlerweile Kult-Status hat. Der **Klassiker: Basilikum-Pesto**.

Das können Sie fertig im Supermarkt kaufen – oder aber einfach selbst machen. So haben Sie den vollen Überblick über alle verwendeten Zutaten. Und es lohnt sich!

Zutaten für 1 Glas (ca. 300 ml)

40 g	Pinienkerne
3 Bund	Basilikum
1-2	Knoblauchzehen
100 g	geriebener Hartkäse (Parmesan, Pecorino oder Mischung aus beidem)
ca. 150 ml	gutes Olivenöl
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer oder Chiliflocke nach Belieben

Zubereitung:

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett unter regelmäßigem Wenden duftend rösten. Auf einen flachen Teller geben und auskühlen lassen.
2. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen und grob schneiden.
3. Pinienkerne, Basilikum, Knoblauch und Käse in einen Mixer oder hohen Rührbecher geben. Olivenöl nach und nach zugeben und alles pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit wenig Salz (der Käse ist schon sehr salzig) abschmecken. Nach Belieben mit Pfeffer oder Chiliflocken abschmecken.

TIPP: Bleibt etwas Basilikum-Pesto übrig, die Reste einfach in ein **Glas mit Twist-off-Deckel** füllen und das Pesto mit einer dünnen Schicht Olivenöl bedecken. So hält es sich im Kühlschrank **bis zu vier Wochen**.



Tipps und Tricks

- **Statt Pinienkerne** kann man auch **Haselnüsse, Walnüsse** oder **Mandeln** verwenden. Diese werden auch in einer Pfanne ohne Fett unter regelmäßigem Wenden duftend angeröstet. Hier einfach mal selbst ausprobieren, was einem am besten schmeckt.
- **Pesto** ist **schnell selbstgemacht** und wird klassisch zu Pasta serviert – schmeckt aber auch hervorragend zu Fleisch, Fisch und Gemüse, in Suppen, Salaten, als Brotaufstrich oder im Dessert. Einfach mal ausprobieren.

