

Römerquelle

Professional

Basilikumpesto

Vorspeise



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Die Pinienkerne ohne Öl oder Fett in einer Pfanne kurz anrösten und leicht abkühlen lassen. Die noch lauwarmen Pinienkerne und die gehackten Knoblauchzehen in einem Mörser zerstoßen, bis sämige Creme entsteht. Nun eine Prise Salz und die gewaschenen und abgetropften Basilikumblätter in den Mörser geben und das ganze gut zerstoßen.

Wenn alle Zutaten gut zerstoßen sind sollte eine grüne bis hellgrüne Masse entstanden sein. Jetzt kann der Parmesankäse und das Olivenöl dazugegeben werden und alles nochmals gut verrührt bzw. zerstoßen werden – sodass eine cremige Paste entsteht. Das fertige Basilikumpesto nach Belieben mit Salz und eventuell etwas Pfeffer abschmecken.

Tipp: Statt eines Mörsers (die traditionelle Methode) kann auch ein Mixstab und ein dementsprechend hohes Gefäß verwendet werden.

ZUTATEN

3 Bund Basilikum ca. 250 g

2 Stk. Knoblauchzehen
geschält

125 ml Olivenöl

80 g Parmesankäse

25 g Pinienkerne

1 Prise Salz oder Meersalz
gerieben