

Pesto

Das bekannte Pesto alla genovese

Basilikum, Olivenöl und Knoblauch im Mixer oder mit dem Pürierstab zerkleinern. Dann die Nüsse und den Käse zufügen und noch einmal gut durchmixen. Gegebenenfalls abschmecken und mit Salz und Pfeffer noch etwas nachwürzen.

Das Pesto hält sich gut verschlossen im Kühlschrank gelagert mindestens einen Monat. Guten Appetit!

Probieren Sie auch die beiden anderen Rezepte aus unserem Video: "[Sardellenpesto](#)" und "[Tomatenpesto](#)"

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Kalorien p. P.: keine Angabe

Noch nicht eingekauft?

Mit der neuen Chefkoch SmartList kannst du die Zutaten direkt in deine Einkaufsliste speichern.

Jetzt kostenlos im App- und Playstore oder unter www.chefkoch-smartlist.de herunterladen!



Mitgedacht. Mitgebracht.



Zutaten für 10 Portionen:

1 Bund Basilikum, gezupft

120 ml Olivenöl

1 Zehe/n Knoblauchzehe(n), gepellt, klein

60 g Parmesan, frisch gerieben

30 g Pinienkerne, geröstet

Verfasser: chefkoch

