



Basilikum Pesto

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ergibt: 1 Glas á 150 ml

Zutatenliste:

3 Bund Basilikum	0,5 TL Salz
40 g Pinienkerne	50 g Peccorino oder Parmesan
1 Knoblauchzehe	150 ml Olivenöl
Etwas Abrieb einer Bio- Zitrone	Pfeffer



Zubereitung:

Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Knoblauchzehe schälen und grob hacken.

Das Basilikum waschen, trocken tupfen und mit allen Zutaten außer dem Olivenöl in einen Blitzhacker geben. Fein zerkleinern und das Öl nach und nach zugießen. Die Masse weiter gut durchmischen.

Den Peccorino fein reiben und untermengen. Mit Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.