



PESTO ALLA GENOVESE

Zutaten:

- 1 großer Topf frischer Basilikum (ca. 50 Blätter)
- 50 g Pinienkerne
- 50 g Grana Padano oder Parmesan (frisch gerieben)
- 100 g Olivenöl
- 3-4 Zehen Knoblauch
- 2 Prisen Pfeffer
- $\frac{3}{4}$ TL Salz



Zubereitung:

Den Knoblauch und die gewaschenen Basilikumblätter klein hacken.

Die Pinienkerne ohne Fett sanft anrösten. Achtung, sie werden schnell dunkel und können verbrennen.

Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Pfeffer und Salz in ein hohes Gefäß geben und mit dem Olivenöl aufgießen. Nun mit dem Pürierstab bis zur gewünschten Konsistenz zerkleinern.

Jetzt gibt man den geriebenen Käse hinzu und rührt diesen mit einem Löffel unter (nicht mehr mixen!). Der Parmesan/Grana Padano sorgt so für eine etwas gröbere Konsistenz.

Am besten schmeckt das Pesto, wenn man es für einen Tag im Kühlschrank durchziehen lässt.

TIPP: Wer es länger aufbewahren möchte, füllt das Pesto luftdicht in ein Schraub- oder Weckglas und übergießt es nochmals mit Öl, bis die Oberfläche komplett bedeckt ist. So hält es einige Wochen.

Guten Appetit!