

Basilikum- Pesto

BIOLANDHOF MEYER-TOMS, KIEBITZHEIDEWEG 6, 27327 SCHWARME

Zutaten

- 100 g Basilikum
- 60 g Pinienkerne
- 20 g Knoblauch
- 30 g Parmesan
- 2 Blatt frische Minze
- 50 ml Rapsöl
- 200 ml Olivenöl
- 4 g Salz
- 1 Zitrone

Zubereitung

- Pinienkerne bei schwacher Hitze hellbraun rösten
- Käse reiben, Knoblauch schälen
- Stiele vom Basilikum fein hacken und pürieren
- Basilikumblätter pürieren
- nach und nach Pinienkerne, Knoblauch, Minze und Rapsöl hinzufügen und pürieren
- Olivenöl, geriebenen Käse und Salz mit dem Kochlöffel unterrühren
- mit 1 Msp geriebener Zitronenschale abschmecken
- ins Glas füllen und mit Olivenöl abdecken, kühl lagern