

Pesto Genovese

Zutaten

| Menge | Einheit | Bezeichnung |
|-------|---------|-----------------|
| 50 | g | Basilikum |
| 50 | g | Pinienkerne |
| 75 | g | Parmesan |
| 150 | g | Olivenöl, nativ |
| 1 | | Knoblauchzehe |
| | | Salz, Pfeffer |

Portionen: 4

Zubereitung

Pinienkerne rösten und abkühlen lassen. Parmesan würfeln. Knoblauchzehe pressen. Alle Zutaten mit dem Pürierstab zu einem Pesto verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

[Klassiker](#), [vegetarisch](#), [Basilikum](#)

From:

<https://www.matthias.moorkamp.info/> - **Swap Space**

Permanent link:

https://www.matthias.moorkamp.info/rezpte:saucen_und_toppings:pesto_genovese

Last update: **2025/11/09 20:54**

