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/rezepte:saucen_und_toppings:pesto_genovese

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