



*Hanauer Strasse 28, 63739 Aschaffenburg
Tel: 06021-3505-0, Fax: 06021-3505-20*

Klassisches Pesto

Zutaten:

- Basilikum, Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Knoblauch
- Pinienkerne
- Parmesan

Zubereitung:

- Pinienkerne im Backofen bei 180°C Heißluft rösten und abkühlen lassen.
- Knoblauch in kleine Würfel schneiden
- Parmesan fein hobeln
- Basilikum vom Stiel befreien und in einen Mörser geben.
- Zusammen mit Knoblauch mörsern und Olivenöl dazugeben bis eine cremige Konsistenz entsteht.
- Pinienkerne hinzufügen und mit Parmesan ebenfalls mörsern.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen