Genueser Pesto

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });

Unverzichtbar in der Mediterranen Küche

Zutaten

- 80 g Pinienkerne
- 4 Bündchen Basilikum
- 2 frische Knoblauchzehe
- 50 g Parmesan am Stück
- 50 g Pecorino am Stück
- 180 ml Olivenöl
- Grobes Meersalz

Zubereitungsart

Schritt1

Den Basilikum waschen, die Blätter abzupfen und trocken tupfen.

Schritt2

Die Knoblauchzehe schälen und grob hacken, den Parmesan und den Pecorino reiben

Schritt3

Die Pinienkerne, Knoblauch und die Basilikum Blätter mit Salz in einen Mörser oder einen Küchenmixer geben und kurz mit etwas Öl anmixen. Das Olivenöl zunächst langsam dazu geben, nicht zu viel auf einmal, damit ein Pesto von schlanker Konsistenz entsteht.

Schritt4

Den geriebenen Parmesan und Pecorino unterrühren.

Rezeptart: Marinaden, Pesto, Soßen **Tags:** genueser pesto

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/genueser-pesto/