

# Pesto alla Genovese



• Küche: Italienisch

• Schwierigkeitsgrad:Leicht

• Portionen: 10

Vorbereitungszeit: 5mZubereitungszeit: 5m

• Fertig in 10m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready\_in'
: '10', 'cook time' : '5m', 'prep time' : '5m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });

Pesto gibt es in unzähligen Variationen, hier das Bekannteste, das "Pesto alla Genovese"

#### Zutaten

- 125 g Basilikumblätter, gezupft
- 4 Knoblauchzehen, grob geschnitten
- 4 El (ca. 50 g) Pinienkerne, geröstet
- 50 g geriebenen Pecorino oder Parmesan
- 1 Tl Meersalz
- 180 g gutes, kalt gepresstes Olivenöl

# Zubereitungsart

## Schritt1

Die Pinienkerne in einer Stielpfanne hellbraun anrösten und mit den geputzten, gewaschenen Basilikum Blättern, dem Meersalz und dem Knoblauch in den Küchenmixer geben.

www.gekonntgekocht.de 1

## Schritt2

(Geht auch mit dem "Zauberstab")

## Schritt3

Zunächst kurz aufmixen, dann den Käse und nach und nach das Olivenöl dazu geben. Alles zu einer sämigen Konsistenz mixen und in verschließbaren Gläsern abfüllen.

#### Schritt4

Das Pesto bis zu 6 Wochen im Kühlschrank haltbar, vorausgesetzt, es ist oben mit einer dünnen Schicht Öl bedeckt

Rezeptart: Pesto Tags: frisch, hausgemacht, preiswert, unverzichtbar

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pesto-alla-genovese/

www.gekonntgekocht.de 2