

## Pesto alla Genovese



- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 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.

### 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/>