

# Pistazien-Pesto

- **Portionen:** 4
- **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' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Pasta aller Art

## Zutaten

- 75 g Pistazienkerne, geröstet
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Bund Basilikum, gezupft
- 200 ml Olivenöl
- 40 g geriebener Parmesan
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Basilikum Blätter, den Knoblauch, die Hälfte der Pistazien und das Olivenöl mit den Stabmixer fein, Rasch, Pasten ähnlich mixen, salzen, pfeffern.

### Schritt2

Die restlichen Pistazien fein hacken und mit dem geriebenen Parmesan untermischen.

**Rezeptart:** Marinaden, Pesto, Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pistazien-pesto/>