

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/>