



# Pistou

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Zu Nudeln, gedämpftem Gemüse, mediterranen Gemüsesuppen, zu Gegrilltem und Kurzgebratenem

## Zutaten

- 50 g Basilikum Blätter ohne Stiele, gewaschen, verlesen, auf einem Küchentuch getrocknet
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Parmesan
- 1/2 TL Meersalz grob
- 75 ml Olivenöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Knoblauch schälen, fein würfeln und mit etwas Salz fein reiben. (Im Mörser oder mit einer breiten Messerklinge)

### Schritt2

In den Mixbecher der Küchenmaschine, oder einen hohen Becher geben. Basilikum Blätter, das grobe Meersalz und etwa Öl zufügen.

### Schritt3

Nach und nach das restliche Öl untermixen, bis eine glatte Soße entstanden ist. Erst dann den geriebenen Parmesan unterheben.

### Schritt4

Hält sich in einem Glas mit Schraubverschluss im Kühlschrank bis zu 2 Wochen, lässt sich aber auch einfrieren.

**Schritt5**

**Schritt6**

**Schritt7**

**Schritt8**

**Rezeptart:** Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet, Gewürzmischungen, Pasten, Pesto, Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pistou/>