



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 untermischen, 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/>