



REZEPT DER WOCHE

PESTO MIT BASILIKUM

	Zutaten	Zubereitung
75 g	Basilikum, frischer	Basilikum waschen und die Blätter von den Stängeln zupfen.
2 EL	Pinienkerne	Die Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne leicht anrösten.
1 Zehe/n	Knoblauch	Die Knoblauchzehe schälen und klein hacken.
½ TL	Salz	
200 ml	Olivenöl	
2 EL	Parmesan, frisch geriebener	Alle Zutaten, bis auf den Parmesankäse, mit einem Pürierstab mixen, dabei die einzelnen Zutaten nach und nach zugeben. Wenn alles püriert ist, den Parmesan unterheben. Alternative: Wer die schonende Variante mag, kann auch alles in einem Mörser zubereiten.
		Schmeckt am besten zu frischer Pasta.