

2012

Basilikum-Petersilien-Pesto

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei niedriger Temperatur langsam goldbraun rösten. Basilikum und Petersilie waschen und sorgfältig trocken schleudern. Blätter grob hacken. Alle vorbereiteten Zutaten und Öl in einen Mixer geben und zu einer feinen Paste pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In Gläsern abgefüllt und gekühlt gelagert hält sich das Pesto gut eine Woche. Um die Haltbarkeit zu erhöhen, das Pesto im Glas nach dem Abfüllen mit 3 bis 4 EL Olivenöl bedecken.

Basilikum-Petersilien-Pesto ist der Klassiker unter den Pestos und sollte auf jeden Fall zu Pasta gegessen werden.

Zutaten für ca. 2 Gläser à 200 ml

80 g Pinienkerne
100 g Basilikumblätter
50 g Petersilienblätter
100 g frisch geriebener Parmesankäse
125 ml Olivenöl
Olivenöl zum Bedecken
Meersalz
Frisch gemahlener Pfeffer