www.olivenoelundmehr.com

Hausgemachtes Basilikumpesto

2 Eßlöffel Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen.
1 Knoblauchzehe abziehen und 1 Bund Basilikum (ca. 50 g) abbrausen, trockenschütteln und Blättchen abzupfen. Beides mit Pinienkernen und 75 ml Olivenöl pürieren.
30g fein geriebenen Parmesan unterrühren.

Herrlich zu bissfest gekochter Pasta.
Hält sich fest verschlossen im Kühlschrank 2 Tage.

Bon Appetito

Gelingt leicht in 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

2 Eßl. Pinienkerne
1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum ca. 50 g
75 ml Olivenöl
30 g fein geriebener Parmesan