AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	Herbst	Italien

PESTO



Rezept: eatsmarter.de, 1. 9. 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Für viele Pasta-Liebhaber ist Pesto alla genovese oder kurz Pesto die liebste Spaghetti-Sauce. Mit diesen Tipps - Pinienkerne rösten, etwas Minze beigeben und frisch geriebenen Käse erst beim Servieren zugeben - wird die Vorliebe noch ansteigen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

40 g	Pinienkerne, geröstet	2 EL	Bohnen, weisse
80 g	Basilikum, gehackt	2 EL	Olivenöl
8 BL	Minze	2 Zehe	Knoblauch
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Pinienkerne in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten.
2. Basilikumblätter und einige Blätter Minze waschen und grob hacken. Knoblauchzehen und Pinienkerne mit einigen Salzkörnern im Mörser zu einer cremigen Paste zerstossen.
3. Alle Zutaten im Cutter zu einer feinen Masse verarbeiten. Abschmecken.
4. In kleinere, ausgekochte Gläser einfüllen. Mit einer Schicht Olivenöl abdecken. Frisch geriebenen Parmesan erst bei Gebrauch zugeben. Pesto hält sich so besser.

TIPP: Unter guten Bedingungen kann der Basilikum zum einem mittelgrossen Strauch wachsen. Junge Blätter jedoch sind besser, viel besser!