

Grünes Pesto

Inzwischen gibt es Pesto in allen Variationen im Supermarkt zu kaufen. Und es spricht auch nichts dagegen, wenn man in Zeitnot ist und daher ein fertiges Pesto zum Kochen verwendet.

Aber es lohnt sich, wenn man Pesto selber herstellt. Es lässt sich gut auf Vorrat zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren. So kann man sich immer die schnellsten Spaghetti, die es gibt zubereiten. Spaghetti kochen, Pesto drüber und geriebener Parmesan oder Pecorino –fertig!

Zutaten für 300 ml Pesto:

- ▶ 125 g frische Basilikumblätter
- ▶ 25 g Pinienkerne
- ▶ 25 g Parmesan
- ▶ 150 ml Olivenöl
- ▶ Salz



Zubereitung:

- ▶ Basilikumblätter etwas zerkleinern
- ▶ Parmesan reiben
- ▶ Alle Zutaten im Mixer oder in der Küchenmaschine zu einer Creme pürieren.
- ▶ Mit Salz abschmecken
- ▶ In kleine Gläser mit Schraubdeckel füllen. Oben eine dünne Schicht Olivenöl darüber geben.
- ▶ Im Kühlschrank aufbewahren.