



FRISCHES BASILIKUM- PARMESAN-PESTO



PESTO



4 PERSONEN



MIT NUDELN,
BROT ODER PUR



FRISCHES BASILIKUM- PARMESAN-PESTO

ZUTATEN

- 3 Knoblauchzehen
- 3 handvoll Basilikum (ca. 40 g)
- 2 Tomaten
- ½ Teelöffel Salz
- 100 g Parmesan
- 4-5 Esslöffel Olivenöl

So wird es gemacht:

1. Zutaten vorbereiten

Wasche das Basilikum und entferne die Stiele. Schäle die Knoblauchzehen und drücke sie durch eine Knoblauchpresse oder schneide sie mit einem Messer so klein als möglich.

2. Tomaten grillen

Erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne. Lege die Tomaten hinein und grille sie von allen Seiten. Ziehe anschließend die Haut ab und schneide das Fruchtfleisch in kleine Würfel.

3. Pesto herstellen

Zerkleinere das Basilikum mit einem Wiegemesser. Kein Wiegemesser zu Hause? Kein Problem! Schneide das Basilikum einfach mit einem Messer so fein wie möglich..Füge das Salz hinzu.

4. Käse und Tomaten dazugeben

Reibe den Parmesan fein und gib ihn zusammen mit den Tomatenwürfeln zum Basilikum. Vermische alles gut.

5. Olivenöl einrühren

Gieße das Olivenöl nach und nach hinzu bis es gleichmäßig verteilt ist.

:

TIPP:

Als Variation schmeckt es auch sehr gut mit zusätzlich Zwiebel, Walnüssen und Datteln. Alles klein geschnitten.



PESTO



4 PERSONEN



MIT NUDELN,
BROT ODER PUR