Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Basics / Dressings / Glutenfrei / super schnell / Super Food /

Basilikumpesto

Pesto – super einfach zu machen. Super schnell. Super lecker. Super flexibel. Und super lange haltbar! Und weil es so super ist, habe ich immer gerne ein Schälchen davon im Kühlschrank. Zu Pasta, Fisch, Gemüse und natürlich zu dem Klassiker – Tomate & Mozzarella! Mit einem guten Pesto kann man ein ganz simples Gericht so aussehen und schmecken lassen, als hätte man Ewigkeiten in der Küche verbracht. Also ihr seht, so ein Pesto in petto zu haben, ist ganz schön super!

Zutaten

- 40 gr - Basilikum
- 30 gr - Pinienkerne
- 50 gr - Parmesan, gerieben
- 60 ml - Olivenöl
- 1 - Knoblauchzehe
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Zunächst die Pinienkerne in einer Pfanne leicht rösten.
2. Anschließend das Basilikum, die gerösteten Pinienkerne, den Parmesan, sowie den Knoblauch in eine Küchenmaschine oder einen Standmixer geben und kurz mixen.
3. Nun das Olivenöl, Pfeffer und Salz hinzugeben und solange mixen, bis ein cremiges Pesto entsteht.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia