

# Basilikum PESTO

Basilikum Pesto im Handumdrehen einfach selbst machen! Dieses aromatische Pesto ist perfekt für Pasta, Sandwiches oder als Dip. Mit nur wenigen Zutaten zauberst Du in kurzer Zeit Du ein köstliches Pesto, das garantiert besser schmeckt als jede gekaufte Variante.

Lange habe ich nach einem guten Rezept gesucht und viel ausprobiert, aber das hier funktioniert tadellos und wird Deinen Erwartungen standhalten. Probiere es natürlich zu Pasta, über warme Kartoffeln oder auf frischer knuspriger Focaccia.

Man kann es auch mit einem kleinen Trick wunderbar einfrieren, wie das geht, erfährst Du am Ende des Rezeptes.

Let's go.

---

## Zutaten

- 1 TL 100 g Basilikum Blätter
  - 8 EL Olivenöl
  - 80 g geröstete Pinienkerne
  - 2 Knoblauchzehen
  - Salz
  - 50 g Parmesan
  - 2 EL geriebener Pecorino Romano
- 

## Zubereitung

1. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Erkalten lassen. Mörsern.
2. Basilikum in einen Mixer mit dem Olivenöl, geraspeltem Parmesa und Pecorino mixen, Knoblauch und die angerösteten Pinienkerne dazugeben. Mixen. Fertig

▷ Ohne die Zugabe des Käses, kannst das Pesto bis zu 3 Monate einfrieren.