

# Basilikum-Pesto

## Zutaten



100 Gramm Basilikum-Blätter



80 Gramm Pinienkerne



50 Gramm Parmesankäse gerieben



2 Knoblauchzehen

# Basilikum-Pesto



160 ml Oliven-Öl



1 Schüssel  
1 hoher Mixbecher  
1 Kochlöffel



1 Küchenwaage  
1 Pürierstab  
1 Messbecher  
1 Küchenmesser  
1 Löffel  
1 Schraubglas



1 Pfanne  
1 kleine Schüssel

# Basilikum-Pesto

## Zubereitung



80 Gramm Pinienkerne wiegen



Pfanne auf die Herdplatte stellen  
Herdplatte auf Stufe 2 stellen  
Pinienkerne in die Pfanne geben



Pinienkerne hellbraun rösten  
Mit dem Löffel ständig rühren



Geröstete Pinienkerne in eine  
Schüssel geben ...

# Basilikum-Pesto



...und abkühlen lassen



Basilikumblätter abzupfen



100 Gramm Basilikumblätter  
wiegen



Basilikumblätter waschen  
Im Sieb abtropfen lassen

# Basilikum-Pesto



2 Knoblauchzehen schälen



50 Gramm Parmesankäse wiegen



160 ml Oliven-Öl abmessen



Basilikumblätter in den hohen Mixbecher geben

# Basilikum-Pesto



Basilikumblätter mit Pürierstab  
zerkleinern



Geröstete Pinienkerne dazugeben  
Mit Pürierstab zerkleinern



Parmesankäse dazugeben  
Mit Pürierstab zerkleinern



Knoblauchzehen dazugeben  
Mit Pürierstab zerkleinern

# Basilikum-Pesto



Oliven-Öl dazugeben



Mit dem Pürierstab zerkleinern



Fertig!



Pesto in Schraubglas geben

# Basilikum-Pesto



Schraubglas fest verschließen  
In den Kühlschrank stellen  
(ist 2 bis 3 Wochen haltbar)



Basilikum-Pesto schmeckt gut mit  
Spaghetti oder Brot

**Guten Appetit!**