Pesto alla Genovese

Das klassische italienische Pesto basiert hauptsächlich auf Basilikum und Pinienkernen. Auch hierzulande ist das Ur-Pesto ein beliebter Begleiter zu Nudeln, Brot und Co. Viele Hersteller bieten mittlerweile Fertig-Pesto an, welches in Verbrauchertests in Sachen Qualität und Geschmack jedoch oft keine guten Ergebnisse erzielen kann. Daher hier ein Rezept zum selber machen.

Zutaten: für 4 Portionen
50 g Basilikumblätter
50 g Parmesan
40 g Pinienkerne
1 bis 2 Knoblauchzehen
1 Prise grobes Meersalz
120 ml Olivenöl

Zubereitung:
Basilikum ohne Stiel und mit dem Knoblauch fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze leicht anbräunen und erkalten lassen. Die Zutaten bis auf Öl und Käse in einen Mörser zerkleinern. Den geriebenen Parmesankäse untermengen und bis zur gewünschten pastösen Konsistenz mit Olivenöl zufügen und verrühren. Das Pesto in eine verschließbarem Gefäß füllen und für min. einen Tag kühl stellen.

Tip:
Wallnuss-Kerne statt Pinienkerne für eine herbst-, winterliche Variante. Das Olivenöl wird dann durch ein Nuss- oder ein neutrales Öl ersetzt.

Grillen
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:pesto_alla_genovese

Last update: **01.05.2022 13:46**