

# Basilikum Pesto - das passt zur Pasta

Frischer Geschmack, ideal im Sommer. Die leckere Alternative zu Tomatensauce.

## Du brauchst

- x 1 Bund Basilikum
- x 75 gr Parmesan oder Pecorino
- x 50 gr Pinienkerne. Alternativ eignen sich Cashewkerne oder Sonnenblumenkerne
- x 1 Zehe Knoblauch
- x 125-150 ml Olivenöl
- x Messbecher 1- 1,5 Liter Größe
- x Mörser
- x Pürierstab oder Küchenmaschine mit Mixfunktion
- x Schneidbrett samt Messer



## Zubereitung

Wenn es schnell gehen muss - Pesto in 10 Minuten

Basilikumblätter mit dem Messer grob hacken, Parmesan in kleine Stücke schneiden, Knoblauchzehe in Scheiben schneiden und Pinienkerne so lassen. Alle Zutaten in einen Messbecher geben samt dem Olivenöl. Jetzt mit dem Pürierstab alles Pürieren, abschmecken und fertig ist dein Pesto. Etwas körniger als mit dem Mörser – aber dafür ratz fatz gemacht und fast genauso lecker.

Pesto traditionell - aus dem Mörser - dafür mit feinerem Geschmack

Während Du das Basilikum wäscht und die Blätter von den Zweigen zupfst einfach die Pinienkerne in eine Pfanne geben (ohne Öl) und bei mittlerer Hitze leicht anrösten, bis sie leicht gebräunt sind. Wenn die Pfanne heiß ist kann es schnell gehen - gut aufpassen. Pinienkerne sind erste Wahl, da sie im Mörser zerstoßen eine Paste ergeben, die für zusätzliche Cremigkeit im Pesto sorgt. Pinienkernpaste nun in den Messbecher geben und die geschälte Knoblauchzehe in den Mörser geben und zerstampfen und zerreiben. Auch in den Messbecher.

Den grob zerkleinerten Parmesan - ja du kannst es Dir denken, auch in den Mörser und stampfen.

Die Basilikumblätter kommen auch in den Mörser. Sie zu stoßen und zerreiben ist ein gutes Stück Arbeit, aber wenn Du Hilfe hast könnt Ihr Euch abwechseln.

Jetzt nur noch das Olivenöl zugeben und alle Zutaten miteinander mischen. Den Pürierstab brauchst du nicht, da Du ja bereits alles mit dem Mörser mühevoll zerkleinert hast.

Jetzt noch Nudeln dazu und fertig ist dein köstliches Essen. Ich bevorzuge Bavette (breite Spaghetti) oder Farfalle, da an ihnen das Pesto Aufgrund ihrer Form besser haften bleibt.