

Basilikum-Pesto (Pesto Genovese)

Zutaten

für 6 Portionen

50 g Pinienkerne
2 frische Knoblauchzehen
75 g Basilikum-Blätter
1/2 TL grobes Meersalz
150 ml Olivenöl, ggf. zusätzlich ca. 100 ml für die Lagerung im Glas
50 g Pecorino oder Grande Padano

Zubereitung

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten und abkühlen lassen. Beim Röstvorgang sollten die Kerne häufig gewendet werden, da sie sonst gerne schnell schwarz werden. Den Knoblauch pellen und in Stücke schneiden.

Die Basilikum-Blätter, Salz und Knoblauch in einen Blitzhacker geben. Im Blitzhacker fein zerkleinern. 150 ml Olivenöl nach und nach zugießen und die Masse gut mixen. Die abgekühlte Pinienkerne zugeben und fein zerkleinern.

Den Käse fein reiben und vorsichtig unterrühren.

Zum Aufbewahren das Pesto in saubere Gläser geben, die Oberfläche mit Olivenöl bedecken und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. So hält es sich 3-4 Tage. Alternativ lässt sich das Pesto auch einfrieren.

Wer nicht der große Käsefreund ist lässt diesen einfach weg. Das Pesto schmeckt auch ohne ihn sehr gut.