

Pesto

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1-1,5 Bund Basilikum, 0,5 Bund Petersilie, 25 gr Pinienkerne, 40-50 gr frisch geriebener Parmesan, 100 ml Olivenöl, 1-1,5 Zehen Knoblauch.

Die Zubereitung:

Pinienkerne fein hacken, mit gehackten Kräutern, Parmesan, fein gehacktem Knoblauch, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Olivenöl vermengen (am Besten mit Tupper's Quick-Chef: Geht auch unter kurzem Einsatz eines Mixers oder Pürierstabes - zu langes Mixen/Pürieren produziert Bitterstoffe!) bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Kräuter und Pinienkerne sollten noch ein wenig zu erkennen sein - keinen Brei produzieren! Evtl. mit ein wenig Zucker oder flüssigem Süßstoff abschmecken. Auch etwas geriebene Zitronenschale variiert mal den Geschmack ein bisschen. Schmeckt gut auf frischem Baguette oder Ciabatta, auch zu Gegrilltem oder frischen Tomaten "mit Geschmack".