

heute gibt es...

Pesto genovese



Zutaten: (für 2-3 Personen)

- 1 Bund Basilikum (ca. 30g)
- 1 Knoblauchzehe
- 100ml mildes Olivenöl
- 30g Pinienkerne
- 40g Parmesan, kurz vorher reiben
- 20g Pecorino, kurz vorher reiben (alternativ ebenfalls Parmesan)

Zubereitung:

1. Pinienkerne in einer Pfanne goldgelb rösten.
2. Alle Zutaten in einem Mixer oder Food Processor mit kurzen und schnellen Pulsierungen fein pürieren.
Alternativ kann man auch einen Mörser benutzen. Dann hierbei am besten folgende Zutatenreihenfolge einhalten: Knoblauch, Basilikum, Pinienkerne, Käse, Öl.
3. Am besten den Pesto nach der Herstellung ca. 20 Minuten ziehen lassen und anschließend aufbewahren (siehe Tipps oben unter „Aufbewahrung“).
Falls ihr den Pesto direkt benutzen wollt, könnt ihr die „Ruhephase“ für die Zubereitung der Nudeln nutzen.

Nochmal zur Erinnerung:

1. Verwende unbedingt qualitativ hochwertige Produkte, da diese für den Geschmack verantwortlich sind.
2. Verarbeite die Zutaten schnell, damit die Kräuter nicht oxidieren und dein Pesto anschließend nicht braun wird.
3. Vergewissere dich, dass bei der Aufbewahrung im Kühlschrank dein Pesto mit einer Ölschicht bedeckt ist.

