# 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.

