

## Basilikum-Pesto



Für 12 Personen

Kochzeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Anfänger

Zu rettende Lebensmittel: Basilikum, Parmesan / Pecorino,

### Zutaten

- ca. 250 g Basilikum
- 50 g Pinienkerne
- 1-2 frische Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl
- 50 g Parmesan
- Salz, Pfeffer
- weiteres Olivenöl zum Abdecken

### Arbeitsschritte

1. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in den Mixer (oder einen Mixbecher) geben.
2. Pinienkerne, geschälte Knoblauchzehen und Olivenöl dazugeben und alles aufmischen (oder mit dem Pürierstab zerkleinern).
3. Den Parmesan reiben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
4. Das Basilikum-Pesto in ein sterilisiertes Schraubglas füllen und die Oberfläche glatt streichen. Mit einer dünnen konservierenden Ölschicht bedecken und das verschlossene Glas im Kühlschrank aufbewahren (hält ca. 4 Wochen).
5. Wenn ein Teil entnommen wird, anschließend die Oberfläche wieder glatt streichen, die innere Glaswand säubern und das

Pesto mit einer neuen Olivenölschicht bedecken.

Copyright Margit Proebst