

Grund-Pesto-Rezept

(für 4 Personen)

Zutaten

1 Knoblauchzehe
2 Töpfchen Basilikum
50g Pinienkerne

2-3 EL Peccorino

Gutes Olivenöl

Salz, Pfeffer
Zitronensaft

Zubereitung

Knoblauch schälen und grob hacken.
Basilikum waschen und grob hacken.
Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne anrösten, bis sie leicht Farbe bekommen und aromatisch duften.
Peccorino reiben.
Knobi, Basilikum, Pinienkerne in einer Küchenmaschine/Mixer geben und pürieren. Dabei vorsichtig **Olivenöl** zulaufen lassen, bis die gewünschte Konsistenz entsteht.
Mit **Salz und Pfeffer** abschmecken (auch ein Spritzer Zitronensaft passt gut!)

Kann gekühlt und luftdicht verschlossen mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Dazu am besten in Gläser füllen und mit einer dünnen Schicht Olivenöl abdecken und dann zuschrauben.

Passt nicht nur zu Pasta!