



Basilikum-Pesto

- 3 Tassen Basilikumblätter, fest gefüllt
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1/2 Tasse Pinien- oder Walnußkerne
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 3/4 Tasse Parmesankäse, gerieben
- 1/4 TL Salz

Alle Zutaten im Mixer zerkleinern, kühl aufbewahren. Köstlich als Brotaufstrich, zu Suppen, Soßen und auf Spaghetti. Am besten schmeckt frisches Pesto, deshalb immer nur kleine Mengen herstellen.