



## Perilla Pesto

Mit Perilla (hier Bronze-Perilla) oder auch ‚Shiso‘, kann man ein leckeres Pesto zaubern, das sich sehr gut zum Würzen der unterschiedlichsten Speisen eignet.

### Zutaten

1100 g Perilla-Blätter (ohne Stängel)  
ca. 160 ml Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
70 g Pinienkerne  
40 g Parmesan  
Salz, Pfeffer, etwas Zucker

### Zubereitung

Perilla-Blätter gut waschen, trocknen und grob hacken. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Beides zusammen mit den gewürfelten Knoblauchzehen und dem Olivenöl vermischen und im Mixer pürieren. Den geriebenen Parmesan unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Pesto in verschließbare Gläser füllen. Zum Schluss mit etwas Olivenöl auffüllen, so dass die Masse gut bedeckt ist.

Eine kleine Verkostung unter KollegInnen ergab, dass dieses Pesto als Würze passen würde zu ...

... Nudeln, Gnoccis, Pizza-Baguettes, Kartoffelgerichten, Reis und Gemüse, gegrilltem Fisch oder Fleisch (auch als Marinade), zur gemischten Käseplatte, zum Dippen mit frischem Gemüse, zu herzhaften Käse- oder Speckpfannkuchen, gekochten Eiern, einfach pur als Brotaufstrich, ...