

Lieblings-Pesto (ohne Knoblauch)



- 1 Topf Basilikum (nicht zu klein) (ca 45 g Blätter)
- ½ Teelöffel Salz
- 100 ml Olivenöl (extra vergine) (entspricht ca 90 g)
- 50 g Pinienkerne
- 125 g Grana Padano Käse (frisch gerieben schmeckt er besser, aber es kann auch fertig geriebener Käse genommen werden.)

In einem Blender/Mixer das Öl mit dem Salz, Basilikum und den Pinienkernen mixen.

Den Käse reiben. (Er kann aber auch erst in dem Blender/Mixer „krümelig“ gemixt werden. Je nach Blender/Mixer den Käse in 2- 3 Portionen aufteilen).

Den geriebenen Käse untermengen und abschmecken.

Dieses Pesto passt perfekt zu Spagetti, angebratenem “italienischen” Gemüse, Baguette und Crackern, Tomatensoßen und kann mit Olivenöl verdünnt auch als Salat-Dressing dienen. Zum Lagern Lufteinschlüsse im Pesto vermeiden und mit etwas Öl bedeckt in den Kühlschrank stellen. Pesto könnte so einige Wochen halten, wenn....

