



Kräuter - Pesto

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 5-6

• **Vorbereitungszeit:** 10m

• **Zubereitungszeit:** 3m

• **Fertig in** 13m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

In der mediterranen Küche unverzichtbar vielseitig

Zutaten

- Frische Kräuter, gehackt, nach Marktlage wie:
- Glatte Petersilie, Rauke, Thymian, Majoran, wenig Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe in Scheiben etc.
- 1 Handvoll Pinienkerne
- 4 Cl Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kräuter putzen - verlesen, zupfen und mit den Pinienkernen und Knoblauch in den Küchenmixer geben. (Geht auch mit dem Zauberstab)

Schritt2

Etwas salzen und pfeffern. Zunächst nur mit der Hälfte des Olivenöls gut "anmischen", damit die Kräuter die grüne Farbe abgeben; nach und nach das restliche Öl dazu geben, pikant abschmecken

Rezeptart: Marinaden, Pesto, Soßen **Tags:** unverzichtbar, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuter-pesto/>