

Pesto alla Genovese



- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

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

Pesto gibt es in unzähligen Variationen, hier das Bekannteste, das „Pesto alla Genovese“

Zutaten

- 125 g Basilikumblätter, gezupft
- 4 Knoblauchzehen, grob geschnitten
- 4 El (ca. 50 g) Pinienkerne, geröstet
- 50 g geriebenen Pecorino oder Parmesan
- 1 Tl Meersalz
- 180 g gutes, kalt gepresstes Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pinienkerne in einer Stielpfanne hellbraun anrösten und mit den geputzten, gewaschenen Basilikum Blättern, dem Meersalz und dem Knoblauch in den Küchenmixer geben.

Schritt2

(Geht auch mit dem „Zauberstab“)

Schritt3

Zunächst kurz aufmixen, dann den Käse und nach und nach das Olivenöl dazu geben. Alles zu einer sämigen Konsistenz mixen und in verschließbaren Gläsern abfüllen.

Schritt4

Das Pesto bis zu 6 Wochen im Kühlschrank haltbar, vorausgesetzt, es ist oben mit einer dünnen Schicht Öl bedeckt

Rezeptart: Pesto **Tags:** frisch, hausgemacht, preiswert, unverzichtbar

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