

Basilikumpesto



Portionen	1 Glas (ca. 250 ml)
Vorbereitung	15 min.
Zubereitung	5 min.

Der italienische Klassiker aus Genua: frisches Basilikum, geröstete Pinienkerne, Parmesan und gutes Olivenöl – in wenigen Minuten fertig und um Welten aromatischer als jedes gekaufte Glas.

Zutaten

Menge	Zutat
2 große Bund (ca. 60 g)	Frisches Basilikum
50 g	Pinienkerne
50 g	Parmesan, frisch gerieben

Menge	Zutat
1-2	Knoblauchzehen
120 ml	Olivenöl, kaltgepresst
½ TL	Grobes Meersalz
1 Spritzer	Zitronensaft (optional)

Zubereitung

1. **Pinienkerne rösten:** Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Dabei in der Pfanne bewegen, damit sie nicht verbrennen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.
2. **Basilikum vorbereiten:** Die Blätter von den Stielen zupfen. Nur bei Bedarf kurz abbrausen und sehr gründlich trocken tupfen – nasse Blätter machen das Pesto wässrig.
3. **Pesto mixen:** Knoblauch, Pinienkerne und Meersalz im Mörser oder Blitzhacker grob zerkleinern. Basilikum dazugeben und nur kurz weiterverarbeiten – das Pesto soll noch Struktur haben und nicht zur Creme werden.
4. **Öl und Käse einarbeiten:** Das Olivenöl nach und nach unterrühren, dann den geriebenen Parmesan unterheben. Mit Salz und optional einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.
5. **Abfüllen:** Das Pesto in ein sauberes Schraubglas füllen, die Oberfläche glatt streichen und mit einer dünnen Schicht Olivenöl bedecken. So hält es sich im Kühlschrank etwa 1 Woche.

Tipp: Beim Mixer gilt: kurz und in Intervallen arbeiten, damit das Basilikum nicht warm wird und bitter schmeckt. Wer es klassisch mag, nimmt den Mörser – das Aroma wird dadurch spürbar intensiver.