

Pesto aus Basilikum (Für 4 Personen)

Pesto genovese

Zutaten 120 ml Olivenöl
1 EL Pignoli
1 EL Parmesan,
gerieben

Würzmittel 40 g Basilikumblätter
20 g Petersilienblätter
½ Knoblauchzehe, fein
gehackt
2 Tropfen Tabasco
Pfeffer aus der Mühle
Salz

- Die Basilikum- Petersilienblätter waschen und mit Küchentuch trockentupfen. Mit dem Olivenöl, den Pignoli, dem Knoblauch in einen Mixer oder einer Moulimette fein pürieren. Den Pesto mit Salz, Pfeffer, Tabasco und geriebenen Parmesan abschmecken.

