



Pesto alla Genovese (Basilikumpesto)

Zutaten:

50 g Basilikum
50 g Pinienkerne
100 g Parmesan
100 g Olivenöl
1 Knobi-Zehe
1/2 TL Zucker
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 EL dunkler Balsamico

Zubereitung:

Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett bräunen. Parmesan, Pinienkerne + Knobi-Zehe in der Moulinette zerkleinern. Übrige Zutaten hinzugeben und bis zur gewünschten Konsistenz zerkleinern. Bei der Verwendung eines Staabmixers alle Zutaten zusammen mixen (Parmesan zuvor hobeln).

Zubereitung im Thermomix:

Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett bräunen. Knobi-Zehe 5 Sek./ Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Zucker, Salz + Pfeffer zugeben und 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Olivenöl bei Stufe 2 langsam durch die Deckelöffnung zugeben. Alles mit dem Spatel nach unten schieben, Balsamico zugeben und nochmals bei Stufe 2 verrühren. Wer das Pesto etwas feiner mag püriert Stufenweise für einige Sekunden bis zur Stufe 8.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de