

## Basilikum-Spinat-Pesto

Frische Basilikumblätter verändern ihr Aroma durch den Kontakt mit Säure (zum Beispiel Essig) sowie durch Erhitzen. Will man das Aroma des Basilikums länger erhalten dann ist ein Pesto das Optimale. Der Spinat gibt dem Pesto die intensive grüne Farbe.

### Zutaten:

240 g Basilikum  
100 g Spinatblätter  
140 g feingeriebenen Parmesan oder Asmonte  
100 g Pinienkerne goldbraun geröstet  
200-240 ml Olivenöl  
3 geschälte Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer nach Belieben

### Zubereitung:

Basilikum, kleine Spinatblätter, Knoblauch, Parmesan, Pinienkerne und die Hälfte des Olivenöls mit einem Mixer oder einer Küchen-Moulinette zerkleinern, das restliche Olivenöl nach und nach begeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Das Basilikum-Spinat-Pesto in ein verschließbares Marmeladenglas einfüllen und mit etwas Olivenöl bedecken. Im Kühlschrank kann das Pesto mehrere Tage aufbewahrt werden.

### Verwendung:

Das Basilikum-Spinat-Pesto harmoniert ideal mit vielen Nudelgerichten, eignet sich aber auch bestens zum Verfeinern von kalten Gerichten mit Mozzarella, Tomaten, Salaten oder auf Pizza.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
das Steirerhof-Küchenteam!*

