

Basilikumpesto

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.

Zutaten:

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

Zubereitung:

Basilikum, 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 gewünscht Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Tipp:

Das Basilikumpesto in ein verschließbares Marmeladenglas einfüllen und mit etwas Olivenöl bedecken. Im Kühlschrank kann das Pesto mehrere Monate aufbewahrt werden. Basilikumpesto 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!*

