Pesto genovese

Kategorie:	12) Saucen	Vorbereitungszeit:	00:15
Rezept Nr	698	Garzeiten:	0:00
Portionen:	12	Jahreszeit:	

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Basilikum	100	Gramm	Blätter	
Olivenöl	200	Gramm		
Pinienkerne	50	Gramm		
Pecorino	100	Gramm	sardo oder älteren Parmesan	
Knoblauch	50	Gramm		
Salz				

Zubereitung

1. Knoblauch schälen, Basilikum hacken und den Käse reiben.

2. Knoblauch, Pinienkerne, Basilikum mit etwas Öl in ein geeignetes Gefäß geben und mit einem Handmixer durchmixen und dann langsam das restliche Öl zugeben. Zum Abschluss den geriebenen Käse einrühren.

Das Pesto lässt sich sehr vielfältig einsetzen: Als Sauce zu Nudeln, z.B. Spaghetti. Penne oder den ligurischen Testaroli. Als Würze für Gemüsesuppen und Eintöpfe, zu gegrilltem Fisch oder Meeresfrüchten und und und….

Zu den Nudeln oder den Testaroli passt ganz hervorragend ein Vermentino aus Ligurien (Luni), aber auch ein Pigato.

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für