

## Pesto

50 g frische Basilikumblätter    40 g Pinienkerne    50 g frisch gerieb. Parmesan  
2 Knoblauchzehen                    120 ml Olivenöl     $\frac{1}{2}$  TL grobes Meersalz

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, bis sie goldbraun sind. Vorsicht, sie können schnell verbrennen.

Basilikumblätter waschen und trocken tupfen. Knoblauch schälen und grob hacken.

Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne und Salz in ein hohes Gefäß geben.

Olivenöl hinzufügen und mit einem Pürierstab zu einer cremigen Masse verarbeiten.

Den geriebenen Parmesan unterrühren (nicht mehr mixen), um eine etwas grobere Konsistenz zu erhalten.

Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

NN am 06. Oktober 2009