

# Grundrezept Basilikum-Pesto

Zeit gesamt  
15min



Zubereitungszeit  
15min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Pinienkerne	2 EL
Parmesan	40 g
Knoblauchzehen	1 St.
Basilikum, frisch	50 g
Olivenöl	100 ml
Salz	

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleine Pfanne, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe fettfrei erhitzen und Pinienkerne darin ca. 2 Min. goldgelb rösten. Parmesan in kleine Stücke schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.

2. In einem hohen Gefäß Pinienkerne, Basilikum, Parmesan und Knoblauch mit Olivenöl zu einem cremigen Pesto pürieren. Mit Salz abschmecken. In ein Glas umfüllen oder direkt verwenden.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passen Gnocchi oder Pasta.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	219 kcal
Kohlenhydrate	2 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	22 g