



Pesto alla genovese - Basilikumpesto

Zutaten

- 80 g Basilikumblätter
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Pinienkernen
- 80 g Parmesan (wahlweise 50 g Parmesan und 30 g Pecorino-Käse)
- 150 ml Olivenöl
- Salz, nach Bedarf

Zubereitung im Thermomix

Basilikumblätter im kalten Wasser waschen. Gut abtropfen lassen und auf einem Küchenpapier oder Küchentuch trocken tupfen. Knoblauchzehe schälen. Parmesan in Stücke schneiden.

Basilikum, Knoblauchzehe, Pinienkerne und Parmesan in den Mixtopf des Thermomixes geben. Deckel verschliessen – 20 Sek./Stufe 7.

Olivenöl und Salz begeben. Deckel verschliessen während 20 Sek./Stufe 5 emulgieren.

Mit gekochten Spaghetti vermischen und servieren.

Wenn man Pesto auf Vorrat zubereitet, dieser in kleine ausgekochte Gläser bis ca. 1 vom



Rand einfüllen. Mit Olivenöl zudecken. Im Kühlschrank aufbewahren und innert ca. 1 Monat konsumieren. Der fertige Pesto lässt sich auch einfrieren und ist somit länger haltbar.

Zubereitung ohne Thermomix

Basilikumblätter im kalten Wasser waschen. Gut abtropfen lassen und auf einem Küchenpapier oder Küchentuch trocken tupfen. Knoblauchzehe schälen. Parmesan reiben.

Basilikumblätter leicht zupfen und in ein hohes Gefäss geben. Knoblauchzehe, Pinienkerne, geriebener Parmesan und Salz begeben.

Während des Pürierens mit dem Stabmixer langsam das Olivenöl einrieseln lassen und emulgieren lassen.

Mit gekochten Spaghetti vermischen und servieren.

Wenn man Pesto auf Vorrat zubereitet, dieser in kleine ausgekochte Gläser bis ca. 1 vom Rand einfüllen. Mit Olivenöl zudecken. Im Kühlschrank aufbewahren und innert ca. 1 Monaten konsumieren. Der fertige Pesto lässt sich auch einfrieren und ist somit länger haltbar.

Tipp

Da der Knoblauch etwas schwer verdaulich ist, kann man dieser auch weglassen.

