

Pesto Genovese

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
50	g	Basilikum
50	g	Pinienkerne
75	g	Parmesan
150	g	Olivenöl, nativ
1		Knoblauchzehe
		Salz, Pfeffer

Portionen: 4

Zubereitung

Pinienkerne rösten und abkühlen lassen. Parmesan würfeln. Knoblauchzehe pressen. Alle Zutaten mit dem Pürierstab zu einem Pesto verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

[Klassiker](#), [vegetarisch](#), [Basilikum](#)

From:

<https://matthias.moorkamp.info/> - **Swap Space**

Permanent link:

https://matthias.moorkamp.info/rezpte:saucen_und_toppings:pesto_genovese

Last update: **2025/11/09 20:54**

