

Rezept für Basilikumpesto



Zutaten

- ein Bund marktfrisches Basilikum
- 50 g Pinienkerne (Natur)
- 50 g Cashewnüsse
- 100 ml Olivenöl extra vergine
- 80 g Parmesan im Stück
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Basilikumpesto einfach selber machen – Schritt für Schritt Anleitung

Die Zubereitung eines hausgemachten Pestos ist erfrischend unkompliziert:

1. **Basilikum vorbereiten:** Wasche das Basilikum gründlich und schleudere es trocken. Du kannst je nach Geschmack alle Blätter abzupfen oder den oberen Teil der Stiele mitverarbeiten. Die Stiele sind oft sehr aromatisch und nach dem Zerkleinern ohnehin nicht mehr erkennbar.
2. **Parmesan vorbereiten:** Reibe den Parmesan fein. Die Methode, ob Handreibe oder andere Zerkleinerungsart, spielt keine entscheidende Rolle.
3. **Basis-Mischung herstellen:** Gib das Basilikum zusammen mit den Cashewnüssen in einen geeigneten Mixbehälter. Zerkleinere die Zutaten mit dem Stabmixer, aber achte darauf, dass noch etwas Struktur erhalten bleibt – es sollte kein komplettes Mus werden.
4. **Olivenöl einarbeiten:** Das Öl sollte Raumtemperatur haben und wird nicht erhitzt. Füge nach und nach das Olivenöl hinzu und vermische alles gründlich mit einer Gabel.
5. **Pinienkerne rösten:** Rüste die Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze an. Wende sie regelmäßig, damit sie gleichmäßig bräunen und nicht verbrennen.
6. **Pesto vollenden:** Vermenge die Basilikummasse mit dem geriebenen Parmesan und schmecke mit Salz und Pfeffer ab. Zum Schluss kommen die gerösteten Pinienkerne dazu.