



biomobilstark



das Beste von Feld, Stall und Wiese

Rezept

der Woche

Pesto alla Genovese Basilikumpesto

**Zutaten
für
4 Personen**

ein großer Bund bzw.
ein Topf frisches Basilikum

1 - 2 frische Knoblauchzehen
(wer keinen mag,
kann es auch ohne probieren)

5 EL Pinienkerne
3-4 EL Parmesan
und / oder Pecorino
und / oder Grana Padano

ca. 6 EL gutes Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Traditionalisten mischen ihre Paste nach wie vor im Mörser.
Das dauert etwas länger, schmeckt aber auch einen Tick
besser.

Schneller und einfacher ist die Zubereitung im Mixer bzw. mit
einem Zauberstab.

Wer mixt, darf auch gerne die Stengel des Basilikums
mitverarbeiten, das ist im Mörser etwas schwierig.
Wichtig beim Mixen ist, dass es schnell geht, sonst erhitzt sich
das Pesto während der Zubereitung und wird bitter.

Ich empfehle Ihnen folgende Reigenfolge.
Die Pinienkerne in eine ungefettete Pfanne geben und kurz
anrösten. Vorsicht, die verbrennen schnell.

Basilikum, grob zerkleinert, Knoblauch, fein zerkleinert (nach
Möglichkeit nicht pressen), abgekühlte Pinienkerne und
Olivenöl in einen Mixbecker oder Mixer geben und zerkleinern.
Sollte es nicht gleich „flutschen“ können Sie noch Öl
nachgießen. Aufpassen, dass der Mixer nicht heißläuft, sonst
lieber eine kleine Pause machen.

Zum Schluss den frisch geriebenen Käse unterheben und mit
Salz und Pfeffer vorsichtig würzen.

Am besten das Pesto mit frisch abgegossenen (nicht
abschrecken!) Nudeln mischen.



Fast alle Zutaten aus der Region gibt es hier