

## 12. Pesto

***Basilikum Pesto [Nr.186]***

(auch bekannt als Pesto Genovese)

Menge: ca. 450 g

**Zutaten:**

---

100 g	Hartkäse Pecorino oder Parmesan
2 Stck.	Knoblauchzehen
50 g	Pinienkerne oder Sonnenblumenkerne
100 g	Frische Basilikumblätter
1 TL	Salz
170 g	Olivenöl

**Zubereitung:**

- 
1. Käse und Knoblauch mit dem Zauberstab oder Mixer zerkleinern (Thermomix: 1. Käse in Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sekunden/Stufe 10 zerkleinern, 2. Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, 3 Sekunden/Stufe 8 vermischen und mit dem Spatel nach unten schieben).
  2. Anschliessend Pinienkerne, Basilikumblätter, Salz und Olivenöl zugeben und gut vermischen (Thermomix: 15 Sekunden/Stufe 8).

Das Pesto in heiß ausgespülte Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.



Achte darauf, daß sich keine Pestoreste über dem Olivenöl an der Glaswandung befinden. Du vermeidest damit Schimmelbildung