

Basilikum-Pesto im Thermomix – schnell, kinderleicht und voller Aroma

Zutaten für 4 Portionen

- 50 g Basilikum
- 50 g Parmesan
- 50 g Pinienkerne
- ¼ TL Salz
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Olivenöl

optional:

- 1 TL weißer Balsamico Essig



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 5 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Röste die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne.
2. Schäle den Knoblauch und gib ihn in den Mixtopf. Zerkleinere ihn **5 Sekunden / Stufe 5**.
3. Wasche das Basilikum und trockne es ab. Schneide den Parmesan in grobe Stücke. Gib Basilikum, Parmesan, Pinienkerne und Salz mit in den Mixtopf. Zerkleinere alles **10 Sekunden / Stufe 6**.
4. Gib das Olivenöl und bei Belieben Balsamico Essig hinzu und verrühre alles für weitere **30 Sekunden / Stufe 5**. Fülle das grüne Basilikum-Pesto dann in Gläser ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

