

Basilikum-Pesto selber machen



vegetarisch

kleinkindtauglich

diabetistauglich

Thermomix

Basilikum-Pesto selber machen - einfaches Rezept mit Parmesankäse, Knoblauch und Pinienkernen, auch für den Thermomix

Ich zeige dir, wie du ganz einfach aus frischem Basilikum, leckerem Hartkäse, Knoblauch, knackigen Pinienkernen und Olivenöl ein köstliches grünes Pesto selber machen kannst.

Wir sind ja seit diesem Jahr stolze Gewächshaus-Besitzer und neben Tomaten und Gurken wachsen dort auch verschiedene Basilikumpflänzchen so stark wie Unkraut. Um Basilikum Pesto selbst zu machen, brauchst du aber nicht zwingend Basilikum-Blätter aus eigener Ernte – du kannst auch ein Basilikum-Töpfchen im Supermarkt kaufen.

• Diese Zutaten brauchst du für 3 Gläser

- 75 g Basilikumblätter (das entspricht etwa einem großen Topf)
- 75 g Pinienkerne
- 75 Pecorino-Käse
- 75 g Grana Padano oder Parmesan
- 150 ml Olivenöl
- 1,5 TL Salz
- 4 Zehen Knoblauch
- ½ TL Zucker
- 3 TL weißer Balsamico-Essig



BASILIKUM PESTO

FAMILIENKOST.DE



Basilikum-Pesto mit dem Pürierstab selber machen

1. Röste zuerst die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne. Achtung: es geht dann plötzlich sehr schnell, dass sie braun werden. Fülle sie dann in ein Schälchen um und stelle sie erst mal zur Seite.
2. Schäle den Knoblauch und wasche die Basilikumblättchen ab.
3. Gib den Knoblauch, die Basilikum-Blätter und das Olivenöl in eine Schüssel und püriere sie.
4. Reibe die beiden Käsesorten fein klein und gib sie zur Basilikumpaste. Füge außerdem die Pinienkerne sowie Salz, Zucker und Balsamico-Essig zu und püriere alles nochmal gründlich durch.
5. Fülle dein Basilikum-Pesto dann in saubere Gläser ab.

Basilikum-Pesto aus dem Thermomix

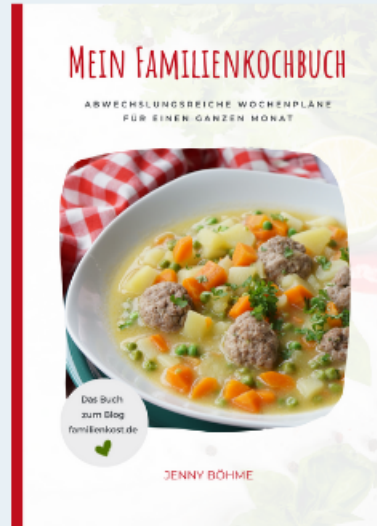
2. Zuerst werden die Pinienkerne fettfrei geröstet, bis sie leicht braun werden.
3. Wasche das Basilikum ab und schäle den Knoblauch.
4. Nun gibst du zuerst den Knobi in den Mixtopf und zerkleinerst ihn 7 Sekunden lang auf Stufe 4.
5. Gib dann das Basilikum, die Pinienkerne, den Käse in Stücken sowie Salz und Zucker hinzu. Zerkleinere alles 12 Sekunden lang auf Stufe 6.
6. Gib dann das Olivenöl und den Balsamico-Essig hinzu und verrühre alles für weitere 30 Sekunden auf Stufe 4-5.
7. Fülle das grüne Basilikum-Pesto dann in Gläser ab.

Das selbstgemachte Basilikumpesto solltest du auf jeden Fall im Kühlschrank aufbewahren. Dort ist es für etwa 4 Wochen haltbar. Angebrochene Gläser solltest du möglichst schnell aufbrauchen.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Das grüne Pesto schmeckt wunderbar, wenn du es unter frisch gekochte Nudeln wie Spaghetti mischst. Aber auch als Brotaufstrich, zu Tomate-Mozzarella, auf Fischfilet oder als Salat-Topping ist es sehr lecker. Außerdem kommt es als Hauptzutat im leckeren [Pesto Nudelsalat](#) vor.