

Basilikum Pesto selber machen

Zutaten für 3 Gläser

- 75 g Basilikum (frische Blätter)
- 75 g Pinienkerne
- 75 g Pecorinokäse
- 75 g Parmesan (oder Grana Padano)
- 150 ml Olivenöl
- 1,5 TL Salz
- 4 Knoblauchzehen
- ½ TL Zucker
- 3 TL Balsamico-Essig (weiß)



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

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 den Parmesan und den Pecorino-Käse 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 in saubere Gläser ab.

Zubereitung mit dem Thermomix:

- 1.
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 BalsamicoEssig hinzu und verrühre alles für weitere 30 Sekunden auf Stufe 4-5.
7. Fülle das grüne Basilikum-Pesto dann in Gläser ab.

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

