

Selbstgemachtes Basilikum Pesto

® mit freundlicher Unterstützung von SEVERIN

Hausgemachtes Basilikumpesto, auch bekannt als Pesto alla Genovese, ist ein unverzichtbarer Klassiker der italienischen Küche. Das aromatische Pesto aus frischem Basilikum, Pinienkernen, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl verleiht jeder Pasta, jedem Brot und jedem Salat eine unvergleichliche Geschmacksnote. Mit wenigen Zutaten und einfachen Schritten kann man dieses köstliche Pesto auch zu Hause zubereiten und den authentischen Geschmack Italiens genießen.

Prep Time: 10 Min.

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- ca. 50 g Basilikum
- 50 g Parmesan
- 40 g Pinienkerne
- 2 Knoblauchzehen
- 160 ml Olivenöl
- Salz

Zubereitung

Schritt 1

Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne anrösten und anschließend abkühlen lassen.

Schritt 2

Knoblauch schälen und gemeinsam mit den restlichen Zutaten in einen Multizerkleinerer geben.

Schritt 3

Alle gut mixen bis eine cremige Masse entsteht.

Schritt 4

Mit Salz abschmecken. Das fertige Pesto kann nun in Gläser gefüllt und in den Kühlschrank gestellt werden. Dort sollte es mindestens einen Tag durchziehen, bevor es serviert wird. Im Kühlschrank ist das Pesto ca. eine Woche haltbar, wenn man die Oberfläche mit Öl bedeckt.

Einfach nachgemacht

... mit den Küchenhelfern von SEVERIN



TAGESANGEBOT

KITCHENAID®
5KSM55SXX Artisan
Küchenmaschine Bowl-
Lift, 5,2L inkl. 6,6L
Schüssel

€ 499,99

KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchenmaschine, mit
Flex-Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 599,99

WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99

WOLL® Diamor
Topf-Set, 3tlg. Ø
28cm jeweils mit
€ 259,99