



Pesto alla genovese

4 Portionen

1 großes Bund Basilikum
50 g Pecorino oder Parmesan
2 EL Pinienkerne
3 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl
Salz

Basilikumblätter von den Stielen zupfen
Parmesan reiben
Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett braun rösten
Knoblauch pellen und grob hacken

Basilikum, Pinienkerne und Knoblauch zusammen mit etwas Salz in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren. Abwechselnd Parmesan und Olivenöl zugeben, bis der Käse aufgebraucht, und die erwünschte Konsistenz erzielt ist. Unter Umständen bleibt einiges von dem Öl übrig.

Zu Spaghetti oder Trofie.

Tipps: etwas Nudel-Kochwasser zu den Nudeln geben und den Pesto unterrühren. Der Pesto hält sich in Twist-off-Gläsern mehrere Wochen. Man muss aber darauf achten, dass er mit genügend Öl bedeckt ist.