



## Sauce

## Pesto Genovese

## Rezept für 4 Personen

## Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

ca. 150 gr	Basilikumblätter
2 EL	Pinienkerne
50 gr	Parmesan
50 gr	Pecorino
	wenig grobes Meersalz
2-3 Stück	Knoblauchzehen
1.5 dl	kaltgepresstes Olivenöl (1. Qualität)
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

**Vorbereitung:**

Basilikumblätter

Die Basilikumblätter unter kaltem, fließendem Wasser waschen. Auf einem Küchentuch ausbreiten und gut trocknen lassen.

Pinienkerne

Die Pinienkerne in einer Teflonpfanne trocken rösten. Auskühlen lassen.

Parmesan, Pecorino

Beide Käse fein reiben. Bis zur Verwendung auf die Seite stellen.

**Zubereitung:**

Basilikum

Mit dem Mixer die Basilikumblätter zusammen mit dem Meersalz sowie unter Zugabe der Pinienkerne und dem Knoblauch pürieren. Nach und nach Olivenöl und Käse darunter mixen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Pestosauce kann in einem Glas (die Sauce muss mit Olivenöl bedeckt sein) im Kühlschrank aufbewahrt werden.

---

**Tip:** Damit die Sauce cremig wird, 2 bis 3 Esslöffel heisses Pastawasser darunter rühren. Erst danach mit den gut abgetropften Spaghetti vermischen.

---