



HAUSGEMACHTE PESTO

Zutaten

Für 4 Personen

400g frische
Basilikumblätter

45g frisch geriebener
Parmesankäse

75g extra Olivenöl

45g Pinienkerne

3 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

Schritte

- 1.** Pinienkerne und Basilikumblätter in die Küchenmaschine geben und ein paar Mal pürieren. Danach Knoblauch und Parmesankäse hinzugeben und noch einige Male vermischen.
- 2.** Dabei langsam das Olivenöl in kleinen Mengen hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3.** Die Sauce schnell mit den Nudeln vermischen, über gebackene Kartoffeln verteilen oder auf Cracker oder getoastete Bratscheiben streichen.