

43 – Basilikum-Pesto und Tomaten-Pesto

Hintergrund zum Rezept

Italienische Pesto – selbst gemacht ist es immer am besten! Die unten angegebenen Mengen sind für etwa 10 Portionen (200 ml). Einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen, fördert den Geschmack. Umgefüllt in ein kleines Glas mit Schraubdeckel kann das Pesto ca. einen Monat im Kühlschrank aufbewahrt werden. Mit einer dünnen Ölschicht auf dem Pesto, die Schimmelbildung verhindert, kann die Haltbarkeit deutlich verbessert werden.



Zutaten für Basilikum-Pesto

- 50 Basilikum-Blätter ohne Stiel, das sind i.d.R ein großer Topf Basilikum
- 50 g Parmesan gerieben
- 40 g Pinienkerne
- 2 Knoblauchzehen
- ½ TL grobes Meersalz
- 120 ml gutes Olivenöl

Zutaten für Tomaten-Pesto

- 80 g getrocknete Tomaten in Öl
- ½ Bund Basilikum ohne Stiele
- 120 ml gutes Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 60 g Parmesan gerieben
- 40 g Walnüsse, geröstet
- 1/2 TL grobes Meersalz, Pfeffer

Zubereitung:

Basilikumblätter abrupfen und ohne Stiele klein schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken.

Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne vorsichtig anrösten bis die Kerne leicht gebräunt sind.

Basilikum, Salz, Knoblauch und Pinienkerne in ein hohes, schlankes Gefäß geben und mit dem Mixer zerkleinern. Den geriebenen Parmesan mit Hand gut untermischen. Die Konsistenz kann mit Öl oder Parmesan variiert werden.

Zubereitung:

Basilikumblätter abrupfen und ohne Stiele klein schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken.

Tomaten in grobe Stücke schneiden. Walnüsse ohne Fett vorsichtig rösten, damit sie nicht schwarz werden. Tomaten, Salz, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch und Pfeffer in ein hohes, schlankes Gefäß geben und mit dem Mixer klein zerhacken. Dann Nüsse hinzugeben und nochmals gut durchmischen. Parmesan mit Hand gut untermischen. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.