

Basilikum-Pesto selbst gemacht...



...Spaghetti und getrockneten Tomaten.

Natürlich kann man es auch **haltbar machen**. Die beste Methode ist, es in die gewünschten Portionen zu teilen und einzufrieren. Dabei bleibt auch die Farbe erhalten. Kleine Plastikbehälter sind dafür gut geeignet, oder auch das Einschweißen in Folie.

Zutaten:

- 100g Basilikum
- 1 kl. Knoblauchzehe
- 40 g Pinienkerne geröstet
- 50 g frischen Parmesan
- 100-150 g Olivenöl extra vergine
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

Basilikum waschen, in Küchenpapier trocken tupfen, Blätter abzupfen. Pinienkerne goldgelb rösten.

Parmesan fein reiben.

Knoblauchzehe abpellen.

Basilikum, Pinienkerne, Knoblauchzehe, Parmesan, Knoblauchzehe und Gewürze in den Mixer geben und zerkleinern. Nach und nach Olivenöl hinzugeben bis eine cremige Masse entstanden ist.

Im Null-Grad-Fach des Kühlschranks lässt sich das Pesto eine Woche aufbewahren.

Wer Vorrat möchte sollte es einfrieren s.o.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zum Foto: Spaghetti mit diesem Pesto, getrockneten Tomaten, frisch geriebenem Parmesan und gerösteten Pinienkernen.