



Basilikumpesto von ursinak

Mengen für 12 Personen

Alle Zutaten mischen, am besten im Mörser oder mit einer groben Kelle zermantschen. Wenn's schnell gehen muss auch mit dem Pürierstab, dann zieht das Pesto jedoch mehr Flüssigkeit.

Quelle: Kermitto

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

420 g Basilikum	fein gehackt
420 g Pinienkerne	geröstet, fein gehackt
180 g Peterli	fein gehackt
600 g Reibkäse	
8.4 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
7.2 dl Olivenöl	

Variante Bärlauch: Basilikum ersetzen.

Variante Günstig: Einen Teil Basilikum durch Peterli und Pinienkerne durch Cashew oder Haselnüsse ersetzen.