

Basilikumpesto von ursinak

Mengen für 20 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: Pfeffer, Salz

| | |
|-------------------------|------------------------|
| 700 g Basilikum | fein gehackt |
| 700 g Pinienkerne | geröstet, fein gehackt |
| 300 g Peterli | fein gehackt |
| 1.0 kg Reibkäse | |
| 14 Stück Knoblauchzehen | fein gehackt |
| 1.2 Liter Olivenöl | |

Variante Bärlauch: Basilikum ersetzen.

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