

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.