Basilikumpesto von ursinak

Mengen für 36 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

1.26 kg Basilikum	fein gehackt
1.26 kg Pinienkerne	geröstet, fein gehackt
540 g Peterli	fein gehackt
1.8 kg Reibkäse	
25.2 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
2.16 Liter Olivenöl	

Variante Bärlauch: Basilikum ersetzten.

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