



Basilikumpesto von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 16 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

320 g Basilikum	fein gehackt
240 g Baumnüsse	geröstet, fein gehackt
200 g Peterli	fein gehackt
320 g Reibkäse	
6.4 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
5.76 dl Olivenöl	

Variante Bärlauch: Basilikum ersetzen.

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