Basilikumpesto

von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 19 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

380 g Basilikum	fein gehackt
285 g Baumnüsse	geröstet, fein gehackt
238 g Peterli	fein gehackt
380 g Reibkäse	
7.6 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
6.84 dl Olivenöl	

Variante Bärlauch: Basilikum ersetzten.

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