



Basilikumpesto von peti.ruetsche@...

Mengen für 25 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

500 g Basilikum	fein gehackt
375 g Baumnüsse	geröstet, fein gehackt
313 g Peterli	fein gehackt
500 g Reibkäse	
10 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
9.0 dl Olivenöl	

Variante Bärlauch: Basilikum ersetzen.

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