



Basilikumpesto von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 52 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

1.04 kg Basilikum	fein gehackt
780 g Baumnüsse	geröstet, fein gehackt
650 g Peterli	fein gehackt
1.04 kg Reibkäse	
20.8 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
1.87 Liter Olivenöl	

Variante Bärlauch: Basilikum ersetzen.

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