

Basilikumpesto von Tamara Bill

Mengen für 50 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

1.0 kg Basilikum	fein gehackt
625 g Peterli	fein gehackt
20 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
1.8 Liter Olivenöl	
750 g Cashewnüsse	

Variante Bärlauch: Basilikum ersetzen.

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