



Basilikumpesto

von DIEküche

Mengen für 10 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

350 g Basilikum	fein gehackt
350 g Pinienkerne	geröstet, fein gehackt
150 g Peterli	fein gehackt
500 g Reibkäse	
7.0 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
6.0 dl Olivenöl	
1.2 kg Spaghetti	

Variante Bärlauch: Basilikum ersetzen.

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