



Basilikumpesto von DIEküche

Mengen für 40 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

1.4 kg Basilikum	fein gehackt
1.4 kg Pinienkerne	geröstet, fein gehackt
600 g Peterli	fein gehackt
2 kg Reibkäse	
28 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
2.4 Liter Olivenöl	
4.8 kg Spaghetti	

Variante Bärlauch: Basilikum ersetzen.

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