

Grüne Pesto von Florence Bühler

Mengen für 20 Personen

Ausrüstung: Pürierstab

400 g Basilikum	
2.0 Bund Petersilie, frische	
200 g Pinienkerne	
6.0 Stück Knoblauchzehen	
12 g Salz	
1.0 Liter Olivenöl	
300 g Parmesan	

Pinienkernen rösten, feinhacken. Basilikum, Peterli feinhacken, mit Knoblauch, Salz und Olivenöl mit den Pinienkernen pürieren.

Parmesan reiben und daruntermischen.