

Pasta und Basilikumpesto von Sarah Hatz

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, Betty Bossy

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

200 g Basilikum	fein gehackt
100 g Peterli	fein gehackt
80 g Pinienkerne	geröstet, fein gehackt
150 g Reibkäse	
5.0 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
3.5 dl Olivenöl	
1.0 kg Penne	2x 500g Packungen!

Variante Bärlauch: Basilikum ersetzen.

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