



Pasta und Basilikumpesto

von Sarah Hatz

Mengen für 14 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: Pfeffer, Salz

280 g Basilikum	fein gehackt
140 g Peterli	fein gehackt
112 g Pinienkerne	geröstet, fein gehackt
210 g Reibkäse	
7.0 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
4.9 dl Olivenöl	Alle Zutaten mischen, am besten im Mörser oder mit einer groben Kelle zermantschen
1.01 kg Penne	2x 500g Packungen!

Variante Bärlauch: Basilikum ersetzen.

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