

Pfaue Basilikumpesto von nicolas.kempf@...

Mengen für 15 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

525 g Basilikum	fein gehackt
525 g Pinienkerne	geröstet, fein gehackt
225 g Peterli	fein gehackt
750 g Reibkäse	
10.5 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
9.0 dl Olivenöl	

Variante Bärlauch: Basilikum ersetzen.

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