Basilikumpesto

Zutaten:

50 g	Basilikumblätter (ohne Stiel)
50 g	Parmesan (frisch vom Stück)
40 g	Pinienkeren (alternativ gehen auch Cashewkerne oder im Notfall gemahlene Mandeln)
1	Knoblauchzehe (kann man auch weglassen)
1/2 TL	grobes Meersalz
50 – 100 ml	Olivenöl
	Pfeffer nach Belieben

Zubereitung:

1. Den Parmesan in Würfel schneiden oder reiben.
2. Die Basilikumblätter vom Stiel entfernen.
   Falls der Basilikum aus dem Supermarkt kommt: bitte waschen. Basilikum vom eigenen Balkon wasche ich jedoch in der Regel nicht.
3. Knoblauchzehe schälen und klein hacken oder durch die Knoblauchpresse pressen.
4. Alle Zutaten zusammen in einen Mixer geben und bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Ich fange immer mit ca. 50 ml Olivenöl an. Sollte es noch etwas fest sein, gerne schrittweise noch etwas Olivenöl hinzugegeben werden.
5. Zum Schluss nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

©NETTE'S STADTGARTEN 2020