

ITALIENISCHE PESTO

ZUTATEN

- ein halbes Glas natives Olivenöl extra
- 50 g Basilikumblätter
- 50 g Pinienkerne
- 30 g geriebener Parmesan
- 30 g Pecorino
- 2 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG

Geben Sie in einen Mörser eine Prise großes Salz, die geschälten Knoblauchzehen und die gewaschenen Basilikumblätter und zerstoßen Sie die Zutaten mit dem Stößel mit Hilfe von Drehbewegungen. Fügen Sie die Pinienkerne hinzu und zerstoßen Sie die Zutaten weiter.

Fügen Sie dann beide Käsesorten hinzu. Wenn die Masse homogen wird, geben Sie unter ständigem Rühren langsam das Olivenöl hinzu.

Verwahren Sie das Pesto im Kühlschrank in einem luftdicht abgeschlossenen Gefäß auf.