

Basilikumpesto



So geht's:

1. Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und zerkleinern.
So lange bis das Pesto die gewünschte Konsistenz hat.
2. Pesto in Gläser mit Twist-Off-Verschluss füllen.
Der Aufstrich ist durch den hohen Fettanteil monatelang haltbar.
3. Natürlich kannst du auch andere Kräuter verwenden und kombinieren.
Ist einfach.
Schmeckt großartig.

Das brauchst du:

3 Handvoll frisches Basilikum

Salz

250-300 g Pinienkerne

1 Schuss Rapsöl

evtl. 5-10 getrocknete Steinpilze,
eingeweicht und wieder ausgedrückt

Quelle: © 2011 Windpferd Verlagsgesellschaft mbH, Oberstdorf

Grafik: **UNICUM**

powered by

PIKTOCHART