Basilikum-Pinienkern Pesto (vegan)

Basilikum Pinienkern Pesto einfach selber machen

Mit Basilikum aus dem eigenen Garten und ein paar Zutaten aus mediterranen Landen lassen sich viele Gerichte auf besondere Art verfeinern. Pestos geben dabei den Speisen eine besondere und typisch italienische Note.

Dieses Basilikum-Pinienkern Pesto schmeckt sehr lecker auf Bandnudeln oder zu Cherrytomaten und Ciabatta Brot. Aber auch Käse-Tomaten-Spieße können Sie für einen besonderen Genuss vor dem Grillen mit dem Basilikum-Pinienkern Pesto bestreichen.

Zutaten für Pinienkern-Pesto

- 15 g Blätter Basilikum
- 40 g geriebener Parmesankäse
- 2 Teelöffel Meersalz
- 100 g Pinienkerne
- 80 g Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung des Pinienkern-Pesto

- Zutaten zerkleinern, vermengen und pürieren
- Pesto in ein verschließbares Glas füllen und kühl stellen
- Pesto möglichst bald verbrauchen oder einfrieren

Guten Appetit wünscht Elisabeth Völzke aus Pinneberg.

Teilen Sie Ihr Lieblingsrezept mit anderen!

Veröffentlichen Sie Ihr Lieblingsrezept auf "Mein Gartenratgeber" und teilen Sie es so mit anderen Menschen. Schicken Sie uns dazu einfach Ihr Lieblingsrezept per Mail zu, und wir stellen es für Sie online. Auf Ihren Wunsch auch gerne unter Ihrem Namen.

...schreiben Sie uns unter info@mein-garten-ratgeber.de

Weitere Rezepte für leckere...

- Gerichte

- Getränke
- Desserts
- Gebäck & Kuchen
- Marmeladen
- Pestos
- Vegane Küche