

## **Basilikum Pesto (Pesto alla Genovese)**

### **Zutaten für 2 Gläser**

Basilikum, Menge von etwa 4 Bund  
60 g Pinienkerne  
je 50 g Parmesan und Pecorino  
4 Knoblauchzehen  
150 ml Olivenöl oder Rapsöl  
grobes Meersalz, Pfeffer

### **Zubereitung**

Basilikumblättchen abzupfen, vorsichtig waschen, trocken tupfen. Dann grob hacken damit sie sich nicht um das Hackmesser wickeln. Käse reiben. Knoblauch hacken. Käse, Knoblauch, Basilikum und Pinienkerne mit einem Blitzhacker fein zerkleinern. Dann das Öl nach und nach unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Aufbewahrung das Pesto in verschließbare Gläser füllen. Für eine längere Haltbarkeit bis zum Rand mit Öl auffüllen.  
Tipp: Wer mag, kann die Pinienkerne zuerst leicht rösten. Sie haben dann einen intensiveren Geschmack.

## **7 Kräuter-Pesto mit 3 Sorten Nüssen und 2 Sorten Käse**

### **Zutaten**

Je 1 Bund Basilikum und Petersilie  
Je 0,5 Bund Koriander, Liebstöckel, Thymian, Olivenkraut  
2 Zweige Oregano  
je 50 g Cashewkerne, Haselnüsse, Walnüsse  
je 75 g Parmesan und Ricotta  
300 ml Olivenöl oder Rapsöl  
2 TL Salz  
1 TL Pfeffer

### **Zubereitung**

Kräuter waschen und trockenschütteln, grob mit einem Messer hacken und dann im Mixer fein zerhacken. Die Nüsse in den Mixer und zum Schluss den Käse. Mit Öl, Salz und Pfeffer fertig mixen und in Gläser füllen.