

"Basilikum Sauce": Pesto (Paste) Bärlauchpesto



Zutaten:

- 50 gr Basilikumblätter, gehackt (Bärlauch)
- 2 - 3 Knoblauchzehen, gehackt, (Nicht bei Bärlauchpesto)
- 50 gr. Pecorino, frisch gerieben (ersatzweise Parmesan)
- 50 gr Pinienkerne geröstet, gehackt, ersatzweise Haselnüsse oder geröstete Mandel
- 6 Essl. gutes Olivenöl oder Sonnenblumenöl, bzw. halbe -halbe
- etwas Salz

Zubereitung:

Basilikum, Knoblauch, erhaltete, geröstete Pinienkerne und Salz im Mörser, oder Stabmixer zermahlen und nach und nach Olivenöl zugeben. Zum Schluss den Käse unterrühren.

Zu Nudel oder Reisgerichten reichen, dabei das Pesto mit einigen Esslöffeln kalter Gemüsebrühe verdünnen.

Auch für Suppen , Gemüse oder Dressings ein Genuss!

Anstelle von Basilikum kann man auch Bärlauch.-Rucola oder Dillpesto herstellen.
Oder sie versuchen ihre eigene Kreation mit gemischten Kräutern.

Im Glas gut gekühlt und verschlossen viele Wochen haltbar!!

Gutes Gelingen
Mit kulinarischem Gruß
Das Wittlinger Küchenteam