Basilikum-Pesto

Beilagen, Saucen & Dips · ca. 1 Glas (250 ml) · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 10 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 50 g Parmesan, in Stücken
- 30 g Pinienkerne, ohne Fett geröstet
- 1–2 Knoblauchzehen
- 50 g Basilikumblätter
- 120 g gutes Olivenöl
- ½ TL Salz

ZUBEREITUNG

1. Parmesan **10 Sek./Stufe 10** reiben.
2. Pinienkerne und Knoblauch zugeben und **3 Sek./Stufe 7** zerkleinern.
3. Basilikum, Öl und Salz zugeben und **10 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Nach unten schieben und nach Wunsch weitere **5 Sek./Stufe 5**.
4. In ein sauberes Glas füllen und mit etwas Öl bedecken.

> **Tipp:** Nicht zu lange mixen, sonst wird das Basilikum bitter. Im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar, in Eiswürfelformen eingefroren mehrere Monate.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://www.tm5-rezepte.de/