

Pesto alla Genovese -Basilikumpesto

Zutaten für 2 Personen

- 100 g Basilikum frisch
- 1 Zehe Knoblauch frisch oder confiert
- 3 EL Pinienkerne
- 3 EL Parmigiano Reggiano fein gerieben
- 3 EL Pecorino sardo fein gerieben
- 100 ml Olivenöl kalt
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 2 Spritzer Zitronensaft optional
- 4 Stängel Petersilie optional



Zubereitung (7-10 Minuten):

- Das Olivenöl für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und fein zerkleinern mit einer Küchenmaschine / Standmixer.
- Den Käse fein reiben und zusammen mit dem Salz und den Pinienkernen zum Basilikum geben.
- Zitronensaft & Petersilie zugeben, wenn gewünscht.
- Das gesamte Öl in den Standmixer / Küchenmaschine geben. Hier geht es nicht darum, eine Mayonnaise aufzuschlagen, bei der das Öl tröpfchenweise eingearbeitet werden muss. Hier muss gleich viel Öl dabei sein, um das gehackte Basilikum zu umschließen, damit er keine Chance hat, braun zu werden.