

## Basilikum Pesto

### Zutaten

100 g	Basilikum
60 g	Pinienkerne
15 g	Knoblauch
50 g	Parmesan, gerieben
2 Blatt	Minze
50 ml	Pflanzenöl
200 ml	Olivenöl
4 g	Salz
1 Msp.	Zitronenschalbe, abgerieben

### Zubereitung

Pinienkerne bei schwacher Hitze ohne Fett haselnussbraun rösten. Käse reiben. Knoblauch schälen und etwas klein hacken. Die Blätter vom Basilikum abzupfen und die Stiele hacken. Mit einem Pürierstab zuerst die Stiele mit etwas Pflanzenöl zu Brei zerkleinern. Nach und nach die Basilikum-Blätter, die gerösteten Pinienkerne, Knoblauch, Minze und das Pflanzenöl hinzugeben und alles fein pürieren.

Jetzt das Olivenöl, geriebenen Parmesan-Käse und das Salz unterrühren. Mit etwas abgeriebener Zitronenschale abschmecken. Die fein abgeriebene Zitronenschale verleiht dem Pesto eine ganz besonders weiche, frische Note.