Pesto Genovese ??

Wenn ich Basilikum rieche, denke ich sofort an Italien, Sonne, Meer, Urlaub usw. ? geht es euch nicht auch so? Als ich das erste Mal Pesto Genovese gegessen habe, konnte ich garnicht genug kriegen ? so gut hat das geschmeckt. Diese wunderbare Soße kann man so vielseitig einsetzen. Pesto schmeckt zur Pasta und Risotto. Man kann es auch als Topping für Caprese oder eine Ministrone verwenden.

Ich habe die Pesto Genovese zum ersten Mal mit Gnocchi gegessen und seitdem gehört zu meinen Lieblingsessen ? die Pesto Genovese ist eine typisch ligurische Spezialität, und wer schon mal in dieser wundervollen Region Urlaub gemacht hat, der kennt diesen unvergleichbaren Geruch, der nahezu aus fast jedem Ristorante nach draußen dringt ?

Die Herstellung dieser Pesto ist wirklich leicht und auch für Anfänger geeignet ? vorausgesetzt ihr besitzt einen guten Pürrierstab oder Mixer. Wenn ich eine Pesto Genovese selber mache, dann immer eine etwas größere Portion. Denn sie hält sich mindestens 3 Monate im Kühlschrank. Ich fülle immer mehrere kleine Gläser ab und kann sie dadurch besser portionieren oder verschenken.

Holt euch doch einfach Mal ein bischen Italien ins Haus, kauft euch Basilikum und legt los ?

Zutaten – ca. 10 Portionen

120 g Basilikum

3 Knoblauchzehen

80 g Parmesan

50 g Pecorino

50 g Pinienkerne

125 – 150 ml Olivenöl

Salz – Pfeffer

Zubereitung

– den Parmesan und Pecorino fein reiben

– die Basilikum Blätter in eine große Schüssel oder Gefäß geben

– die Hälfte der Pinienkerne und den in Stückchen geschnittenen Knoblauch dazugeben

– nun etwas Olivenöl hinzufügen und alles nach und nach pürrieren. Dann den Rest der Pinienkerne mit etwas Olivenöl mit pürrieren

– jetzt nach und nach die beiden Käsesorten unterrühren und immer ein wenig Olivenöl mit einlaufen lassen. Die Konsistenz sollte cremig sein

– zum Schluss alles noch mit Salz und Pfeffer abschmecken

– die Pesto in Gläser füllen und mit einer Schicht Olivenöl bedecken

– die Gläser luftdicht verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit ca. 3 Monate

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤