

# Pesto

Saucen&Marinaden » Saucen

## Zutaten (4 Personen)

- » 200g Kräuter (italienische)
- » 3 Knoblauchzehe(n)
- » 50g Pinienkerne
- » 100ml Olivenöl
- » 50g ger. Parmesan
- » Salz & Pfeffer

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Kräuter abbrausen und trockenschütteln. Knoblauchzehen abziehen und hacken. Kräuter, Knoblauch und Pinienkerne pürieren.

2. Olivenöl nach und nach einlaufen lassen. Dann geriebenen Parmesan einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

angelegt am: 28.07.2004

Rezept-Nr: 1210

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke