



## MEIN GENUSS




### Basilikum Pesto




**It's a match!**

Basilikum Salz bringt mediterrane Aromen in deine Küche!

 Vorbereitung  
**15 min**

 Niveau  
**Mittel**

 Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zunächst ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Pinienkerne darauf verteilen. Backe sie im vorgeheizten Ofen für ca. **10 Minuten** bei **160 Grad Ober-/Unterhitze** auf mittlerer Schiene, bis sie goldbraun sind. Anschließend auf einem Teller abkühlen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit den Parmesan fein reiben und den Knoblauch grob hacken. Anschließend die Basilikumblätter vom Stiel zupfen, vorsichtig waschen und trocken tupfen oder schleudern.
- 3 Die Basilikumblätter zusammen mit dem Knoblauch würfeln, die abgekühlten Pinienkerne, das Basilikum Salz und den geriebenen Hartkäse in einen Mixer geben und pürieren.
- 4 Anschließend das **Olivenöl** und das **Salz** unterrühren und nochmal kurz pürieren. Das Pesto mithilfe eines Einfülltrichters in wiederverschließbare Gläser füllen. Fülle die Gläser nicht komplett auf, da zum Schluss mit etwas **Olivenöl** aufgefüllt wird.
- 5 Das Basilikum Pesto innerhalb **1-2 Wochen** verbrauchen. Perfekt dazu passen Spaghetti oder Tagliatelle.

### Zutaten

*Ergibt ca. 200 ml Pesto*

50 g Basilikumblätter (ca. 2 Basilikum-Töpfe)  
50 g geriebener Hartkäse  
50 g Pinienkerne  
2 Knoblauchzehen  
2 TL Basilikum Salz  
120 ml natives Olivenöl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.07.2025.