

## **Basilikumpesto**

Spezialität aus Genua

2 Tassen frische Basilikumblätter	waschen, abtropfen lassen , in einer Mühle hacken und in eine Schüssel geben
1 Teelöffel Salz	hinzugeben
Pfeffer aus der Mühle	hinzugeben
1-2 Knoblauchzwiebeln	schälen, durch die Knoblauchpresse drücken, hinzufügen
1-2 EL Pinienkerne	in einer Mühle fein hacken und hinzugeben
1 1/2 Tassen Olivenöl	hinzugeben
1/2 Tasse Parmesan	hinzugeben, und alle Zutaten mit einem Holzlöffel zu einer pastenartigen Soße verbinden

Mit freundlicher Unterstützung der Landwirtschaftskammer NRW



