

Rezept Pesto Genovese

Zutaten (ca. 10 Weck-Gläser)

4 kg Basilikum
100 g Knoblauch
250 g Pinienkerne
300 g Parmesan
1 Liter natives Olivenöl
Salz, Pfeffer

Die frischen Blätter vom Stiel zupfen, gründlich mit kaltem Wasser waschen und sorgfältig abtrocknen.

BEACHTEN: Zu viel Restfeuchtigkeit kann den Pesto faulen lassen.

Knoblauch schälen und die Pinienkerne in einer Pfanne goldgelb rösten, damit sie ihr Aroma entfalten können. Den Parmesan reiben.

Die Basilikumblätter und den Knoblauch im Mixer grob zerkleinern, die ausgekühlten Pinienkerne zugeben und ebenfalls zerkleinern. Nun den Parmesan zugeben und zerkleinern, bis eine homogene Masse entsteht.

TIPP: Immer in Intervallen mixen, damit nicht zu viel Reibungshitze entsteht.

Die Masse nun in eine große Schüssel geben und mit 0,5 Liter Olivenöl vermengen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Der fertige Pesto kann jetzt in Einmachgläser gefüllt werden. Den Pesto im Glas nun mit Olivenöl auffüllen, damit keine Luft mehr an den Pesto gelangen kann. Das Öl sollte ca. 1 cm über dem Pesto stehen. Die Gläser sind nun mindestens ein halbes Jahr haltbar. Trocken und kühl lagern.

