



pesto genovese

Ein absoluter Klassiker der Ligurischen Küche!

zutaten

60 g Pinienkerne
50 g Parmesan
50 g Pecorino
Knoblauch (nach Geschmack)
4 Bund Basilikum
150 ml Olivenöl

zubereitung

Die Pinienkerne auf einem Backblech im auf 160° C vorgeheizten Backofen in 10-12 Minuten goldbraun rösten, auf einem Teller abkühlen lassen.

Parmesan und Pecorino reiben (man kann nach Geschmack auch nur Parmesan benutzen), Knoblauch (Menge nach Geschmack) hacken. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen, vorsichtig waschen und trockenschleudern.

Knoblauch, Basilikum und Pinienkerne im Blitzhacker zerkleinern, Olivenöl unterrühren, zum Schluss den Käse zugeben und nur noch unterrühren. Das Pesto in saubere, wiederverschließbare Gläser füllen.

Mit Olivenöl bedecken, kühl aufbewahren. (Hält sich, sofern mit Olivenöl bedeckt, im Kühlschrank 2-3 Wochen.) Wenn man es länger aufheben möchte, kann man es auch sehr gut einfrieren.

In Ligurien wird Pesto mit Trofie serviert und es werden gekochte Kartoffeln und grüne Bohnen untergemischt. Da ich in Deutschland noch keine frischen Trofie zu kaufen gefunden habe, mache ich die Pasta dazu selbst, je nach Geschmack mit oder ohne Ei. Z. B. als Tagliatelle. (Rezepte für beide Varianten gibt es im Blog.)

