GAUMENFREUDE •GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE

Pesto – eine Reise nach Italien
Tomaten-Basilikum Pesto & Bärlauch Pesto

Rezept für ca. 12 Portionen

Zutaten:

Tomaten-Basilikum-Pesto

80 g	getrocknete Tomaten
15 g	Pinienkerne
15 g	Cashewnüsse
20 g	Basilikum
50 g	Parmesan (gerieben)
1 Stk	Knoblauchzehe (gepresst)
200 ml	Olivenöl
etwas	Salz

Bärlauch-Pesto

180 g	Bärlauch
30 g	Pinienkerne
40 g	Parmesan (gerieben)
150 ml	Olivenöl
etwas	Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Küchenmaschine oder in ein hohes Glas geben. Mit der Maschine oder dem Stabmixer die Zutaten fein pürieren. Je nach Bedarf direkt verwenden oder portionsweise in Glasbehältern einfrieren.

Schwierigkeitsgrad:	leicht
Zeitaufwand:	10 min