

Rotes Pesto



Stufe 1



Zubereitungszeit: 10 Min.



Zutaten:

14 g Basilikumblätter
1 Knoblauchzehe(n)
110 ml Olivenöl
50 g Parmesan
50 g Pinienkern(e)
140 g Tomaten, getrocknet



Glasslock Baby Meal Set rund, 3 Teile



Rösle Messbecher Gastro



Kilner Clip Top Einmachglas, Retro-Design

1

In einen Standmixer den Parmesan geben und für ca. 15 Sekunden auf hoher Stufe zerkleinern.

2

Anschließend das Olivenöl, Basilikumblätter, getrocknete Tomaten, Pinienkerne und Knoblauchzehe hinzugeben. Alles zusammen auf hoher Stufe für ca. 45 Sekunden mixen.

3

Das Pesto gut abfüllen oder direkt servieren und genießen.

Wie immer können Sie auch hier nach Ihrem persönlichen Geschmack Änderungen abnehmen. Mehr Knoblauch? Mehr Basilikum? Gar kein Problem - je nach Menge sollten Sie nur beachten, dass die Konsistenz des Pestos unterschiedlich ausfallen kann.