



küchenLEBEN

ansehen • erleben • auswählen

Pesto

ergibt: 8 Portionen

Zutatenliste:

4 Bund Basilikum

2 Knoblauchzehen

100g Pinienkerne

100 ml bestes Olivenöl

50g frisch geriebenen Parmesan

Salz

Zubereitung:

Basilikum nicht waschen, sondern die Blättchen von den Stielen zupfen. Wenn die Blättchen nicht sauber sind, mit Küchenpapier abreiben.

Knoblauch schälen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Wer es „traditionale“ erleben will holt nun den Mörser aus dem Schrank und zerstampft tapfer Basilikum, Knoblauch und die abgekühlten Pinienkerne.

Alle anderen holen Mixer oder Pürierstab raus: Zutaten einfüllen und bei mittlerer Stufe zerkleinern, das Öl langsam zugeben.

Käse dazugeben, salzen und pfeffern.

Das Consortium in Genua gibt die Methode zwingend vor:

- 1. 2 Knoblauchzehen mit etwas (grobem !) Meersalz im Mörser zerstoßen.**
- 2. 60 Blatt Basilikum nach und nach hinzufügen - jetzt aber den Stößel drehend zerreiben ! Nur so öffnen sich die Zellwände und er Geschmack gebende Saft tritt aus. Wenn alles schön saftig ist...**
- 3. (Ungeröstete !!) Pinienkerne (1 kl. Handvoll) dazugeben und zerstoßen - sie nehmen machen aus der Masse eine Art Paste.**
- 4. Jetzt Je 3 gehäufte EL Pecorino (sardo oder romano) und Parmigiano reggiano (oder grana padano) hinzufügen und weiter stößeln.**
- 5. 1 kl. Glas Olivenöl langsam einbinden (fast wie bei Mayonnaise), bis eine cremige Paste entsteht.**