

Basilikum Pesto

Saison Juni - August

100 gr.	Basilikum
120 gr.	Baumnüsse
120 gr.	Parmesan gerieben
4-5	Knoblauch Zehen gepresst
Ca 1 EL	Salz
2 dl	gutes Olivenöl
Ca 5 EL	Wasser

- alles im Mixer pürieren
- in kleine Gläser abfüllen, oberhalb mit etwas Olivenöl bedecken
- gut verschliessen und kühl lagern

Tipp

Pesto kann auch mittels Eiswürfelbehälter portioniert und tiefgekühlt werden.

