

Homemade Pesto

28.06.2015 13:21

Zutaten 2 Gläser

- 1 ½ Bund Petersilie (ca. 70-80 g)
- 1 Bund Basilikum (ca. 40 g)
- ¼ Bund Koriander (ca. 20 g)
- ½ TL Meersalz (oder je nach Belieben mehr)
- 2 EL Kürbiskerne
- 4-5 EL Pinienkerne
- 2 Zehen Knoblauch (oder je nach Belieben mehr)
- 1 EL Koriandersamen nach Belieben (macht das ganze etwas frischer)
- Feinstes Olivenöl (ich nehme das Bio-Ölivenöl von Ja!Natürlich)

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!

Zubereitung

- Petersilie, Basilikum und Koriander waschen, Blätter abzupfen und in einen Mixer geben, oder in ein hohes Gefäß, und später alles mit einem Stabmixer fein zerkleinern. Knoblauch schälen.
- Pinien- sowie Kürbiskerne, Koriandersamen, Knoblauchzehen und (Meer-) Salz hinzugeben. Nun alles gut vermischen und Olivenöl, je nach Wunsch des Flüssig-/bzw. Festigkeitsgrades des Pestos, hinzugießen. Schätzungsweise mind. 100, max. 200 ml.
- Pesto in kleine Einweggläser geben und glatt streichen und noch etwas Olivenöl darauf gießen, sodass die Oberfläche bedeckt ist. So bleibt es länger frisch und das Aroma erhalten. Gut verschlossen hält sich das selbstgemachte Pesto im Kühlschrank etwa 2-3 Wochen.

Pestorezepte gibt es viele. Natürlich mag ich das klassische Pesto Genovese sehr gerne, das man aus Basilikum, Pinienkernen, Knoblauch, Parmesan, Pecorino (ital. Hartkäse), Meersalz sowie Olivenöl herstellt. Sehr gut ist auch ein Pesto aus Oliven. Schmeckt fantastisch als Aufstrich auf geröstetem Weißbrot, aber natürlich auch zu Pasta, Fleisch und Käse. Hierfür verwendest du: etwa 150 g schwarze Oliven (grüne gehen genauso) 50 g Parmesan 5 EL Olivenöl/Meersalz (Menge nach Belieben) 2-4 Knoblauchzehen (Menge nach Belieben) Pfeffer sowie der kleine Kick: 2 TL Orangenmarmelade Alles in einem Mixer gut vermengen und ebenfalls in Einweggläser geben und glatt streichen. Zuletzt noch etwas Olivenöl darauf gießen, sodass die Oberfläche bedeckt ist.