

Tasos' Basilikum Pesto

Zutaten

300 gr Basilikum
100 gr Petersilie
50 gr Pinienkernen
60 gr geriebener Parmesan
5 Knoblauchzehen (geschält)
7 dl Olivenöl
20 gr Salz
Weisser Pfeffer
Zitronenabrieb von 1 Zitrone

Vorbereitung

Basilikum und Petersilie waschen, zupfen und trocken tupfen. Pinienkerne in antihafbeschichteter Pfanne trocken rösten.

Zubereitung

- Alle Zutaten sehr fein mixen oder in Mörser fein zerstoßen.
- Mit Salz, weissem Pfeffer, Zitronenabrieb abschmecken.

Wir wünschen einen guten Appetit!



Tasos Vlassis
Küchenchef aarReha Schinznach