

# Rezept klassisches Pesto

Unter einer klassischen Pesto versteht man das Basilikum-Pesto, bekannt auch als Pesto alla Genovese .

## Zutaten:

100 g Basilikum  
4 Knoblauchzehen  
50 g Pinienkerne  
1 Pr. Meersalz  
50 g Pecorino, gerieben  
50 g Parmesan, gerieben  
150 ml Olivenöl, extra vergine

## Zubereitung:

Die Basilikumblätter waschen, gut trocken, am besten mit Hilfe einer Salatschleuder.

Den Knoblauch abziehen, zusammen mit den Basilikumblätter in einem Mörser zerstoßen.

Die Pinienkerne, das Salz sowie Parmesan und Pecorino zufügen und ebenfalls kräftig zerstoßen.

Das Olivenöl anschließend langsam dazugießen und ein weiteres Mal alles zusammen zerstampfen.

Das klassische Pesto mit einem Löffel noch einmal verrühren und in Einmachgläser füllen.

An der Oberfläche muss auf jeden Fall ein wenig Olivenöl „schwimmen“. Bei Bedarf sollte dieses immer wieder nachgefüllt

werden.

Gut verschlossen ist das klassische Pesto nun mindestens 6 Monate im Kühlschrank haltbar.

In Italien wird diese Pesto natürlich traditionsgemäß zur Pasta gereicht.

*Zurück zu den Italienischen Rezepten*