



Basilikum Pesto

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

2 Bund Basilikum, 2 Knoblauchzehen, 100 g Parmesan,
150 ml Olivenöl, 1/2 TL Salz.

Zubereitung:

1. Basilikum Blätter von Stängel entfernen.
2. Alle Zutaten in den Küchenmixer geben und mixen bis ein feines Pesto entsteht.
3. Lieblings Pasta kochen und mit dem Pesto mischen oder das Pesto als Brotaufstrich genießen.

Das Pesto kann als Marinade für Fleisch, als Brotaufstrich, für ofenfrisches Kräuterbaguette oder an Pasta gegessen werden. Mit einer kleinen Schicht Öl bedeckt, ist das Pesto gut im Kühlschrank haltbar und kann auf Vorrat vorbereitet werden.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf
www.laiseacker.de.
Guten Appetit



www.LAISEACKER.de