

Pesto alla Genovese

Frischer Basilikum, reiches Olivenöl und intensiver Parmesan. Was braucht Pasta mehr als ein feines Pesto alla Genovese. Hol dir den italienischen Sommer in die Küche und mach selbst einfache Nudelgerichte zu einem Hochgenuss.



Pesto alla Genovese | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Gläser): 4 Bund frisches Basilikum | 200
Milliliter natives Olivenöl | 2 Knoblauchzehen | 50 Gramm
Pinienkerne | 50 Gramm Parmesan, Pecorino oder Grana Padano



Pesto alla Genovese | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (10 Minuten): 1. Pinienkerne in der Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. 2. Käse reiben, Basilikum waschen und die Knoblauchzehen schälen. 3. Alles in einen Mörser oder Mixer geben, fein mahlen und dabei nach und nach das Olivenöl dazugeben. 4. Pesto in ein heiß ausgespültes Schraub- oder Bügelglas geben, mit einer Schicht Öl bedecken und im Kühlschrank aufbewahren.

Eignet sich hervorragend für: [Basilikum-Frischkäse-Aufstrich](#)!
Du suchst nach der veganen Variante des Pestos? Dann probier mein [Basilikum-Pesto](#)! Jetzt noch mehr [Pesto-Rezepte](#) und weitere [italienische Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 1170 Kalorien | 35,2 Gramm Fett | 10,25 Gramm Kohlenhydrate | 22,2 Gramm Eiweiß