

Liebstockel Pesto



Pesto für Pasta oder Kartoffeln oder oder...

- Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten



Werkzeug

- Messer, Brett
- Pfanne
- Käseibe
- Schüssel mit hohem Rand
- Pürierstab

Zutaten

- Liebstockel ein Bund
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Pinienkerne
- ca. 100ml Olivenöl
- 40-50g Parmesan am Stück
- Pfeffer, Salz

Zubereitung

Liebstöckel waschen und mit der Schere die Blätter abschneiden. In einem sauberen Geschirrtuch abtrocknen und auf einem Brett kleinschneiden. In die Schüssel geben.

Parmesan reiben und ebenfalls in die Schüssel geben.

Knoblauch fein hacken und in die Schüssel geben.

Pinienkerne in der Pfanne ohne Öl anrösten bis sie schön braun sind. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Olivenöl Schluckweise auf die Zutaten in der Schüssel geben und mit dem Pürierstab fein zerhackeln bis es eine cremige Masse wird. So lange Olivenöl zugeben, bis die Creme die gewünschte Viskosität erreicht hat.

In Gläschen abfüllen und zum Schluss oben das Pesto mit Olivenöl abdecken. Gläser gut verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit!