Basilikum Pesto

ZUTATEN:

80 g	Parmesan, in Stücken
30 g	Pinienkerne
1 Stk	Knoblauchzehe (optional)
80 g	Basilikumblätter, frisch
150 g	natives Olivenöl
1/2 TL	Salz

ZUBEREITUNG:

- Parmesan in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 zerkleinern.
- Pinienkerne, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Salz zugeben und 20 Sek./Stufe 7 zerkleinern.
- Als Sauce zu Pasta servieren oder in ein Schraubglas umfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

KOCHEN MIT Annemarie
PAMPERED CHEF | THERMOMIX AND MORE
kochen_mit_annemarie

Annemarie Harner
selbstständige Pampered Chef Direktorin
www.kochenmitannemarie.at
kontakt@kochenmitannemarie.at