

**Frischer Basilikum Pesto**  
**Herrlich auf Pasta, Aufstrich auf Crostinis oder zur Verfeinerung eines**  
**Randen-Carpaccios**



**Zutaten (für ca. 4 Personen):**

- 500 - 600 g frische Basilikumblätter (Blätter von Stielen entfernen)
- 2 - 3 Knoblauchzehen
- 4 - 5 Esslöffel Pinienkernen
- 1 dl Olivenöl
- 1 El Zitronenolivenöl
- 40 g Parmesan
- Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

- Basilikumblätter waschen und entstielen
- Knoblauchzehen schälen, vierteln
- Pinienkernen in Bratpfanne rösten (ohne Zugabe von Fett/Öl) Parmesan in kleine Stücke schneiden
- Basilikumblätter, Parmesan, Knoblauch, Öl und die Hälfte der Pinienkerne mit Stabmixer pürieren (nicht zu fein)
- Falls nötig, kann durch Beigabe von etwas Olivenöl die Konsistenz der Masse verfeinert werden.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Restliche Pinienkernen unterrühren