Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Basilikum Pesto (Pesto alla Genovese)

Zubereitung

1. Die Knoblauchzehen entweder fein schneiden oder pressen.
2. Die Basilikumblätter klein hacken.
3. Die Pinienkerne in einer Pfanne kurz anrösten. Unbedingt dabei bleiben und die Pfanne nicht zu sehr erhitzen, da die Kerne sehr schnell verbrennen können.
4. Knoblauch, Basilikum, Pinienkerne, Salz und Olivenöl zusammenmischen und mit einem Mixer zerkleinern.
5. Zum Schluss wird der Parmesan dazu gegeben.
6. Das fertige Pesto in die Rexgläser abfüllen und mit etwas Olivenöl bedecken, dadurch bleibt es haltbar.

Foto: BONAfamilie/Koller

Zutaten

für etwa 4 Rexgläser á 160 ml

- 5-7 Knoblauchzehen (je nach Größe & Geschmack)
- 150 g frische Basilikumblätter
- 120 g Pinienkerne
- 1 1/2 TL grobes Salz
- 360 ml BONA Olivenöl
- 160 g frisch geriebener Parmesan