

# Pizza Rezepte

## Pizzabelag Basilikumpaste - Pesto Genovese

Gattung: Käse, Kräuter, Milchprodukte, Paste, Pizza

---

1	Bund Basilikum, frisch	- kaltgepresst
4	Knoblauchzehen	Salz
80 g	Pinienkerne	Pfeffer, weiss, frisch
5	Essl. Pecorinokäse, frisch	- gemahlen
	- gerieben	5 El Olivenöl,

---

Das Basilikum waschen, trocken schleudern, entstielen und feinhacken. Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne kurz rösten, dann feinmahlen.

Alle diese Zutaten zusammen mit dem Pecorino im Mörser fein zerstoßen oder unter Zugabe von etwas Olivenöl im Mixer fein pürieren.

Dann nach und nach so viel Olivenöl dazugeben, bis eine glatte streichfähige Paste entsteht. Den Pesto mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Etwa 12 Stunden zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen, damit sich das Aroma voll entfalten kann.

Verschlossen, kühl und dunkel aufbewahrt ist die Paste einige Wochen haltbar.

Passt gut zu: frischem Weißbrot. Köstlich auch zu Nudelgerichten oder als Pizzabelag.