

Benny Blu Rezept „Pesto genovese“

Benny Blu kocht heute für seine Eltern: Es gibt Spaghetti mit „Pesto genovese“. Hier verrät er dir das Rezept für die leckere Würzsoße aus dem Gewürz Basilikum.

Dafür brauchst du:

- 30 g Pinienkerne
- 100 g gewaschene Basilikumblätter
- 150 ml Olivenöl
- 2 geschälte Knoblauchzehen
- 5 EL geriebenen Parmesan
- etwas Meersalz und Pfeffer



Und so geht's:

1. Röste die Pinienkerne kurz ohne Fett in einer Pfanne.
2. Gib alle Zutaten in einen Mixer und mische sie ordentlich durch. Schon ist dein Pesto fertig. Es schmeckt superlecker zu Nudeln oder als Brotaufstrich. Guten Appetit!

