

Basilikumpesto

Der Frost naht und das Basilikum muss geerntet und verwertet werden? Kein Problem!

Zutaten:	Zubereitung:
20g Walnüsse oder Pinienkerne	Ggf. in Pfanne rösten und mit
25g Basilikumblätter	und
1 Knoblauchzehe	und
Ca. 75ml Olivenöl	und
Salz, Pfeffer	pürieren
25g Parmesan	Fein gerieben unterrühren
Vorereitungszeit:	10 Min



Hält sich in einem verschlossenen Glas im Kühlschrank eine gute Woche.

Kann auch wie Marmelade eingekocht werden, dann hält es sich ungeöffnet einigen Wochen.