Pistazien-Pesto

Zutaten

- 1 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g geröstete Pistazien
- 80 g geriebener Parmesan
- 2 EL Zitronensaft
- 150 ml Olivenöl
- Salz & Pfeffer



Zubereitung

- Basilikumblätter abzupfen, waschen und trocken tupfen.
- Anschließend alle Zutaten für ein paar Minuten in einem Mixer fein pürieren.
- Nach und nach das Olivenöl hinzufügen und so lange weiter pürieren bis die Masse eine cremige Konsistenz hat. Falls sie zu dick ist: Mehr Öl! Falls zu dünn: Mehr Pistazien!
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken – und fertig ist das grüne Wunder.
- Im Kühlschrank hält sich das Pesto (mit einer Schicht Öl bedeckt) bis zu einer Woche. Oder einfrieren – dann überlebt es sogar deine nächste Grillparty.

Portionsgröße: 3 kleine Weck-Gläser
Zubereitungszeit: 10 Minuten
Backzeit: 0 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©