



EPISODE 7 - PESTO GENOVESE

Zutaten für ca. 10 Portionen:

150 g Basilikumblätter
175 - 200 ml kalt gepressten, extravirgine Olivenöl
100 g Pecorinokäse
100 g Parmesankäse
2 gehackten Knoblauchzehen
½ TL Salz
40 g Pinienkerne
2 EL heißes Wasser

Die Pinienkerne leicht braun anrösten

Die Basilikumblätter und Käse grob zerhacken und in einen Schüssel geben

Den Salz, Knoblauch und Pinienkerne dazu geben und vermische alles

Alles in einen Mixer geben mit eine großer Schuß Olivenöl

Zu eine sämigen Paste mixen und, falls notwendig, mehr Öl hinzufügen

Nun gebe alles in eine Schale und tue ein paar Esslöffel davon auf einen Teller heißes Pasta