

Basilikumpesto - Cookido®

Zutaten

- 80 g Parmesan, in Stücken
- 30 g Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- 80 g Basilikumblätter, frisch
- 150 g natives Olivenöl
- ½ TL Salz

Zubereitung

1. Parmesan in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 zerkleinern.
2. Pinienkerne, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Salz zugeben und 20 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Als Sauce zu Pasta servieren (siehe Tipp) oder in ein Schraubglas umfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.