



Benny Blu „Pesto genovese“

Benny Blu kocht heute für seine Eltern: Es gibt Spaghetti mit „Pesto genovese“ – eine leckere Würzsoße aus dem Gewürz Basilikum.



Zutaten

- 30 g Pinienkerne
- 100 g gewaschene Basilikumblätter
- 150 ml Olivenöl
- 2 geschälte Knoblauchzehen
- 5 Esslöffel 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!

