


# Pesto

## Zutaten:

OLIVENÖL	500 ML	KNOBLAUCHZEHEN	2
BASILIKUMBLÄTTER	200 G	ZITRONENSAFT	1
PINIENKERNE	100 G	PARMESAN GERIEBEN	150 G
SALZ, PFEFFER			



	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft 	Drehzahl 	Dauer 	Deckelöffnung	Anmerkungen
<b>1</b>	<b>Parmesan</b>	150 g	In die Schüssel geben	–	3500 U/min	20 Sek.	Offen	
	<b>Knoblauch</b>	2						
	<b>Salz</b>	–						
	<b>Pfeffer</b>	–						
	<b>Pinienkerne</b>	100 g						
<b>2</b>	<b>Olivenöl</b>	500 ml	In die Schüssel geben	–	3500 U/min	15 Sek.	Geschlossen	
	<b>Zitronensaft</b>	1						
<b>3</b>	<b>Basilikum</b>	200 g	Hinzugeben	–	Turbo	10 bis 15 Sek.		Die Basilikumblätter vorher waschen und abtropfen lassen
<b>4</b>				–				Abschmecken



### TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können verschiedene Basilikum-Varietäten (Dark Opal usw.) verwenden, um den Geschmack zu variieren.

Sobald Sie die Basilikumblätter hinzugefügt haben, können Sie das Pesto durch mehrmaliges längeres Betätigen der Turbo-Taste bei 4500 U/min reduzieren oder aber durch lediglich zwei- bis dreimaliges kürzeres Betätigen ein etwas „einfacheres“ Pesto zubereiten. Die Basilikumblätter erst am Ende der Zubereitung hinzuzugeben gewährleistet eine länger haltbare grüne Farbe.