

Pesto - Ein Basisrezept à la Witzigmann



Pesto ist ein unkompliziertes, italienisches Hausrezept – eines jener berühmten „Rezepte ohne Rezeptur“ – vielseitig einsetzbar und variiert, von der Pasta bis zum Brotaufstrich. Das klassische „Pesto genovese“ stammt aus Genua und hat im Kern nur fünf Zutaten: Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan, Olivenöl. Viele schwören darauf, alle Zutaten im Mörser statt im Mixer zu mahlen.



Zutaten für 4 Portionen:

- 60 g Basilikum
- 1 TL geröstete Pinienkerne
- 1/2 abgezogene Knoblauchzehen
- 1 TL Parmesan oder Pecorino
- 100 ml Olivenöl
- etwas Meersalz

Tipps von Eckart Witzigmann:

- Das Pesto nicht zu lange mixen, sonst wird es zu warm und verliert an Farbe.
- Eine der besten Anwendungen: Spaghetti kochen (500 g für 4 Personen). Pinienkerne und gekochte grüne Bohnen nach Geschmack in der Pfanne anrühren. Pesto unterrühren. Guten Appetit.

Tipp: Niemand bereitet nur eine Portion Pesto zu. Die Zutaten sind für 4 Portionen kalkuliert. Wir empfehlen, das Pesto in kleinere Gläser zu füllen. Im Kühlschrank hält sich Pesto mit Olivenöl abgedeckt und verschlossen ohne weiteres circa 2 Wochen.

Zubereitung (Zubereitungszeit: 30 Minuten):



Pinienkerne in der Pfanne rösten.



Parmesan reiben.



Knoblauch und Salz im Mörser zerstoßen.



Olivenöl, Pinienkerne, Meersalz, Parmesan und Knoblauch sowie das Basilikum zum Schluss nach und nach mit dem Mixer (oder Pürierstab) zu einer sämigen Konsistenz mixen.

Kühl stellen.

Pesto in wieder verschließbare Gläser füllen. Bis zum Rand mit Olivenöl auffüllen und verschließen.

Viel Freude beim Ausprobieren und Genießen!