

Zwischengang Shrimps / Focaccia / Pesto / Aglio Rezeptteil 2 von 4 Basilikum Pesto

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
1 Stk	Basilikum im Topf
50 g	Parmesan-Käse
30 g	Pinienkerne
50 ml	Rapsöl
0,5 Stk	Knoblauch-Zehe (klein)
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Zucker
	Zitrone - Abrieb

Vorbereitung

1. Die Basilikum-Blätter abzupfen und in den Messbecher geben. Die Stiele mit dem Messer ab- und klein schneiden. Ebenfalls in den Becher geben.
2. Parmesan fein reiben
3. Knoblauch schälen und grob schneiden.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 7: Die **Pinienkerne** langsam rundherum in einer kleinen Pfanne anrösten. Bei gewünschter Bräunung sofort aus der Pfanne nehmen. Zum Basilikum geben.

Den **Saft der Zitrone und den Knoblauch** dazu geben und mit dem Pürierstab grob mixen. Das Rapsöl langsam bis zur gewünschten Konsistenz dazu gießen. Es sollte noch etwas grob sein.

Mit Olivenöl, Parmesankäse, Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronenabrieb abschmecken.