



So schmeckt Brandenburg

## Grünes Pesto

Ein Rezept von Olaf Kosert

### Zutaten

100 g Basilikum  
50 g Pinienkerne  
1 - 2 Knoblauchzehen  
130 ml Olivenöl  
50 g geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer



### ZUBEREITUNG

Basilikumblätter von den Stielen abzupfen, grob kleinhacken.

Knoblauchzehen schälen, grob kleinschneiden.

Pinienkerne in einem Topf ohne Fett leicht anrösten (Vorsicht, verbrennen schnell).

Alles zusammen in eine Küchenmaschine geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Öl zusammen mixen (alternativ einen Stabmixer verwenden).

Anschließend den geriebenen Parmesan unterheben und nochmal abschmecken (den Parmesan nicht mitmixen, sonst wird das Pesto zäh).

In einem Glas, mit etwas Öl bedeckt, hält das Pesto mindestens 2 Wochen.