# Basilikumpesto von ursinak

Mengen für 5 Personen

Alle Zutaten mischen, am besten im Mörser oder mit einer groben Kelle zermantschen. Wenn's schnell gehen muss auch mit dem Pürierstab, dann zieht das Pesto jedoch mehr Flüssigkeit.

Quelle: Kermitto

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

| | |
|---|---|
| 175 g Basilikum | fein gehackt |
| 175 g Pinienkerne | geröstet, fein gehackt |
| 75 g Peterli | fein gehackt |
| 250 g Reibkäse | |
| 3.5 Stück Knoblauchzehen | fein gehackt |
| 3.0 dl Olivenöl | |

Variante Bärlauch: Basilikum ersetzten.

Variante Günstig: Einen Teil Basilikum durch Peterli und Pinienkerne durch Cashew oder Haselnüsse ersetzen.