

Grüne Pesto von Florence Bühler

Mengen für 20 Personen

Ausrüstung: Pürierstab

400 g Basilikum

2.0 Bund Petersilie, frische

200 g Pinienkerne

6.0 Stück Knoblauchzehen

12 g Salz

1.0 Liter Olivenöl

300 g Parmesan

Pinienkernen rösten, feinhacken. Basilikum, Peterli feinhacken, mit Knoblauch, Salz und Olivenöl mit den Pinienkernen pürieren.

Parmesan reiben und daruntermischen.