

Basilikum Pesto

Zutaten

ergibt ca. 200 ml

- ca. 50 g Basilikum oder alternativ anderes Blattgrün wie Rucola oder Bärlauch
- 80–100 ml natives Olivenöl extra (Menge anpassen, bis eine zähflüssige Konsistenz erreicht ist)
- Salz nach Geschmack



Und so geht's

- Basilikumblätter von den Stielen zupfen und in einen Mixer oder eine Moulinette geben.
- Pürieren und nach und nach Olivenöl zugeben, bis eine dickflüssige, homogene Masse entsteht.
- Mit Salz abschmecken.
- Kochend heiß ausgespülte, gut getrocknete Gläser mit dem Pesto füllen.
- Oberfläche mit etwas Olivenöl bedecken, Gläser verschließen und ins Tiefkühlfach stellen.
- Gefroren ist das Pesto mindestens 2 Jahre haltbar.

Thai-Basilikum Pesto



Zutaten

ergibt ca. 250 ml

- 60 g frisches Thai-Basilikum (alternativ ein Kraut deiner Wahl)
- 70 g ungesalzene, geröstete Cashewnüsse
- 2 Knoblauchzehen
- 120 ml Tasse natives Olivenöl extra
- 1 TL Sojasauce
- 2 TL Hefeflocken
- Salz und Chiliflocken nach Geschmack

Und so geht's

- Thai-Basilikumblätter waschen und trocken schütteln.
- Basilikum, Cashewnüsse, Knoblauch, Olivenöl, Sojasauce und Hefeflocken in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben.
- Alles pürieren, bis eine glatte Paste entsteht. Falls nötig, zusätzlich etwas Öl oder Nüsse zugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
- Mit Salz und Chiliflocken abschmecken.
- Sofort verwenden oder in ein sauberes, verschließbares Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Rucola Pesto

Zutaten

- 50 g Walnüsse oder Sonnenblumenkerne (gerne geröstet für mehr Geschmack)
- 100 g frischer Rucola
- 2 Knoblauchzehen (oder nach Geschmack)
- 1 EL Hefeflocken
- 100 ml natives Olivenöl extra
- ½ TL Pfeffer
- Salz nach Geschmack



Und so geht's

- Walnüsse oder Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, falls gewünscht, und abkühlen lassen.
- Rucola waschen und gut trockenschütteln.
- Rucola, Nüsse/Kerne, Knoblauch, Hefeflocken, Olivenöl, Pfeffer und Salz in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben.
- Alles zu einer glatten Paste mixen.
- Falls nötig, etwas mehr Öl oder Nüsse zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Sofort verwenden oder in ein sauberes Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.