

Kräuter-Pesto mit Printennote

Zutaten für ein Glas (ca. 150-200 Gramm)

1,5 Bund Basilikum
1 Bund Petersilie
50 Gramm Parmesan am Stück
1 Knoblauchzehe
1 EL Pinienkerne
7 EL Olivenöl
2-3 Gewürzprinten
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Kräuter waschen, abtupfen, Blätter von den Stielen abzupfen und Blätter hacken.
2. Pinienkerne in einer Pfanne gold-braun anrösten.
3. Knoblauch schälen.
4. Parmesan in Stücke schneiden.
5. Kräuter, Pinienkerne, Knoblauch und Parmesan mit Olivenöl (löffelweise) in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab (alternativ in einer Küchenmaschine) zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz da ist.
6. Printen auf einer Reibe fein zerkleinern bis kleine "Printenkristalle" entstanden sind und diese unter das Pesto heben.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Glas luftdicht verschließen.

aachen tourist service

© Katja Esser