

Basilikum - Pesto

50 g Pinienkerne	Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldgelb rösten und auskühlen lassen
3 – 4 Knoblauchzehen	
1 Tl. Salz	Knoblauch schälen, klein schneiden Pinienkerne klein hacken oder vorher mixen
8 Eßl. Gehackte Basilikumblätter	
100 g geriebener Parmesan	Basilikum im Mixer pürieren (ca. die Hälfte des Öls schon zum Mixen dazugeben) Knoblauch und Pinienkerne mit mixen
200 ml Olivenöl	
<p>Verwendung: zu Nudelgerichten, Saucen oder Gemüsesuppen Für Nudelgerichte etwas vom heißen Nudelwasser untermischen.</p>	



Petersilien – Walnusspesto

50 g Walnüsse (oder Sonnenblumenkerne)	In einer Pfanne trocken anrösten bis die Nüsse oder Kerne zu duften beginnen, auf gewünschte Größe hacken
3 – 4 Knoblauchzehen	
1 Tl Salz	Knoblauch schälen und pressen, mit Salz und Petersilie im Mixer pürieren (ca. die Hälfte des Öls dazu geben)
8 Eßl. Gehackte, glatte Petersilie	
100 g geriebener Parmesan	Parmesan (fein gerieben) und geriebene Walnüsse (Sonnenblumenkerne) mit dem restl. Öl dazu mischen.
200 ml Olivenöl	
Verwendung: überall zum Würzen wo Petersilie hineinpasst! Als Nudelsoße mit etwas Kochwasser von den Nudeln zu einer sämigen Masse rühren und unter die Nudeln mischen.	



Rezepte und Fotos: Ing. Regina Möslinger