



Kräuter aus dem Glas

# Pesto



Verwenden Sie nur die schönen, großen Basilikumblätter, die sind aromatischer.

*Was für ein schönes Mitbringsel: Die würzige Soße verleiht Nudeln das gewisse Etwas – und auch Fleisch lässt sich damit herrlich marinieren.*

**D**er Begriff „Pesto“ stammt vom italienischen Wort „pestare“ und bedeutet so viel wie „zerstampfen“. Ganz klassisch wird Pesto auch im Mörser gemacht. Leichter geht’s im Mixer oder mit dem Pürierstab – dann aber bitte nur kurz mixen, denn sonst kann Pesto schnell bitter werden. Die ungekochte

Würzsoße war übrigens schon bei den Römern bekannt: Sie bestrichen ihre Brote mit einer Pestoart – einer Paste aus Schafskäse, Oliven, Salz und Knoblauch.

### Schnell selbst gemacht

Das klassische Pesto stammt aus Genua und besteht aus aromatischem Olivenöl,

Text: Sabine von Kienlin • Fotos: Flora Press; Getty Images; Fotolia; Shutterstock.com (2)



## Pesto rosso

### Zutaten für 6 Personen

1 große Knoblauchzehe, 2 EL Pinienkerne, 1 Tomate, 200 g getrocknete Tomaten in Öl, 50 g Pecorino-Käse (oder Parmesan-Käse), 1/2 Bund Basilikum, 100 ml Olivenöl, Salz

### Zubereitung

Knoblauchzehe abziehen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und erkalten lassen. Tomate grob hacken. Käse raspeln, Knoblauch, Pinienkerne, frische Tomate, Tomaten mit Öl und Käse im Blitzhacker oder mit dem Schneidstab nicht zu fein pürieren. Basilikum abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Basilikum und Öl unter das Pesto rühren und mit Salz abschmecken. In Schraubgläser (Inhalt etwa 200 g) füllen und so viel Öl daraufgießen, dass die Oberfläche vollständig damit bedeckt ist.

Pinienkernen, Basilikum, Pecorino-Käse (oder Parmesan), Knoblauch und Pfeffer. Damit das selbst gemachte Pesto auch besonders gut schmeckt, ist die Wahl der Rohstoffe entscheidend. Verwenden Sie nur frische Kräuter, erstklassigen Käse und ein besonders hochwertiges Olivenöl. Es sollte eher einen milden Geschmack haben, da es schon von Natur aus ein etwas bitteres Aroma mitbringt. Pesto lässt sich übrigens prima auf Vorrat herstellen: Mit Öl bedeckt hält es im Kühlschrank rund vier Wochen. Wichtig ist nur, dass Sie es vor dem Gebrauch kräftig umrühren! ♦

## Grüne Olivencreme

### Zutaten für 6 Personen

60 g Pinienkerne, 1 Knoblauchzehe, 200 g grüne Oliven (entsteint), 1 TL getrocknete Kräuter (z. B. Thymian, Oregano), 1 TL Meerrettich, 1 EL Zitronensaft, 6 EL Olivenöl, 2 EL frisch gehacktes Basilikum, Pfeffer, Fleur de Sel

### Zubereitung

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne rösten, dann pürieren. Knoblauch abziehen, fein hacken und mit den Oliven, Kräutern, Meerrettich, Zitronensaft und Olivenöl pürieren. Basilikum untermengen, mit dem Stabmixer nachpürieren, dann Pinienkerne unterrühren. Mit Pfeffer und Fleur de Sel abschmecken. In möglichst kleine Konfitürengläser abfüllen, nach Wunsch mit Basilikum garnieren.



## Minz-Pesto

### Zutaten für 6 Personen

200 g Minze, 3 Knoblauchzehen, 100 g Manchego-Käse (span. Hartkäse), 3 EL geschälte Mandeln, 150 ml Olivenöl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung

Minze abbrausen, trocken schütteln und Blätter von den Stängeln zupfen. Knoblauch abziehen und mit den Minzeblättchen grob hacken. Käse fein reiben. Alles mit den Mandeln in einem Blitzhacker grob zerkleinern. Öl untermixen, bis eine geschmeidige, leicht stückige Paste entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Tipp:** Das klassische Pesto alla Genovese wird übrigens ähnlich gemacht. Verwenden Sie jedoch statt Mandeln Pinienkerne, statt Manchego Pecorino und Basilikum statt Minze.

