



Basilikumpesto

Zutaten

- + ca. 100 g Pinienkerne
- + Schüssel voll Basilikum
- + ca. 100 g Olivenöl
- + ca. 100 g Oliven
- + ca. 4 – 6 EL Hefeflocken
- + 3 bis 6 Zehen Knoblauch
- + Salz nach Gusto

Optional:

- + Pasta
- + Tomaten
- + Agretti/Zucchini

Zubereitung:

1. Pestozutaten abmessen und bereit stellen.
2. Basilikum ernten, säubern und die Blätter zupfen.
3. Pasta kochen (oder später? Je nachdem ob das Gericht heiß oder kalt serviert werden soll).
4. Optional: Tomaten, Agretti oder Zucchini ernten, säubern und schneiden.
5. Den Mixer mit den Pestozutaten geschichtet füllen. Mit Hilfe von Stößel und der Intervallfunktion (oder selbst in Intervallen hoch und niedrig stellen) mixen.
6. Abschmecken!
7. In ein Glas umfüllen und mit Öl bedecken und/oder direkt zu den heißen/kalten Nudeln geben und untermischen.
8. Das optionale Gemüse untermischen oder wenn es heiß werden soll, alles zusammen in die heiße Pfanne geben und dort vermischen. Guten Appetit!

<https://www.youtube.com/watch?v=2Tb1gozyREg>