

PESTO



Zubereitung : 10 min - **Ruhen :** - - **Garen :** - - **Material :** -

Zutaten : 1 Portion

- 1 Knoblauchzehen - 50 g Pinienkerne - 50 g Parmesan - 2 Bund Basilikum - 100 ml Olivenöl - Salz (fleur de sel), Pfeffer

1. Basilikum waschen, Stängel entfernen und Blätter trocknen. Knoblauchzehen schälen, halbieren und den mittleren Keim entfernen.
2. Knoblauch, Basilikum, Pinienkerne, Pfeffer und 1 TL Salz in die kleine Schüssel geben.
3. Etwa zehnmal den Momentschalter betätigen, bis eine homogene Masse entsteht.
4. Anschließend das Olivenöl durch den Einfüllschacht geben und dabei das Gerät im Dauerbetrieb laufen lassen.

Tipp vom Chef :

Passt hervorragend zu Nudelgerichten.

Pâtissier Multifunktion ■

Compact 3200 XL ■

CS 5200 XL ■

