



**Rezept 2**

**Kräuter und Gewürze**

Name ................................................................................................................ Klasse Datum

.........................

**Pesto Spezial**

**Das Pesto schmeckt supertoll mit Pasta jeder Art.**

**Also einfach einen Topf Nudeln kochen und 2 bis 3 Teelöffel Pesto auf deine Portion geben. Lecker!**

**Zutaten (für 6 Personen):**

* 1–2 Zehen Knoblauch
* 1 Bund Basilikum, frisch
* 1 EL geriebener Hartkäse, z. B. Parmesan, Pecorino
* 1 EL Sonnenblumen-, Walnuss- oder Pinienkerne
* Salz, Pfeffer
* 120 ml Olivenöl

**Du brauchst noch:**

* Gemüsemesser
* Schneidebrett
* Pürierstab
* hohe Rührschüssel
* Glas mit Drehverschluss (z. B. Marmeladenglas)

**So geht’s:**

* Die Knoblauchzehen schälen, putzen und klein schneiden.
* Basilikum waschen, die Blätter vom Strunk entfernen und trocken tupfen.
* Alle Zutaten in die hohe Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Nach und nach Olivenöl zugeben, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz hat.
* Das Ganze in ein verschließbares Glas füllen und mit einer dünnen Schicht Olivenöl bedecken,

damit es sich länger hält.

© Hessisches Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat