

Basilikum Pesto



Pesto schmeckt nicht nur zu Pasta, auch Brote, Salate und Fleisch lassen sich wunderbar damit veredeln. Und das Beste: Pesto selber machen ist ganz einfach- und es eignet sich super als Geschenk!

Zutaten:

15 g	geriebener Parmesan	100 ml Olivenöl
25 g	geriebener Pecorino	1 Knoblauchzehe
75 g	Basilikumblätter	etwas Meersalz
20 g	Pinienkerne	

1 Zunächst das Basilikum waschen, trockenschüteln und Blätter abzupfen.

2 Danach die Basilikumblätter grob hacken, den Knoblauch schälen und in feine Stücke hacken. Die Pinienkerne ohne Fett oder Öl kurz in der Pfanne anrösten (dabei auf die Temperatur achten, denn die Kerne können sehr schnell verbrennen).

3 Das Basilikum gemeinsam mit dem Knoblauch

und etwas grobem Meersalz in ein Gefäß geben und mit dem Mixer zerkleinern. Die Pinienkerne hinzufügen und nach und nach das Olivenöl unterrühren. (Nicht zu lange pürieren, sonst wird das Pesto zu breiig.)

4 Zu guter Letzt den Käse unterrühren. Das Pesto in ein Glas abfüllen und noch mit einem Esslöffel von dem Olivenöl versiegeln.

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf www.erlebnisgeschenke.de hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

Blogautor: Sarah
von allesundanderes.blogspot.de

Auf ihrem Blog Alles und Anderes begeistert und inspiriert die Studentin Sarah mit ihren wundervollen Rezepten, DIY-Ideen und Fotos.



Verpackungsidee

Deckchen + Etiketten

Materialien:

DIN A4 Papier

Stoffbändchen

Schere und Kleber

Stift



an den Linien ausschneiden

Die Etiketten einfach ausschneiden, beschriften und aufkleben. Das Deckchen, je nach Größe des Glases an der passenden Linie ausschneiden. Es sollte in etwa 2 cm größer sein als das Glas. Auf den Deckel legen und mit einem schönen Bändchen fest binden.

Verpackungsidee

Deckchen + Etiketten

