



Veganes Pesto Verde



ZUTATEN CA. 290 ML

- 30 g | 1 EL Pinienkerne
- 130 bis 150 ml Olivenöl
- 180 g Basilikum
- 2 Knoblauchzehen
- 80 bis 100 g geriebener veganer Parmesan | Fertigprodukt aus dem Kühlregal
- Salz



ZUBEREITUNG

- 1. Pinienkerne rösten:** Die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht anrösten. Dabei regelmäßig wenden, bis sie goldbraun sind. Anschließend auf einem Teller oder Tablett abkühlen lassen.
 - 2. Basilikum vorbereiten:** Das frische Basilikum gründlich waschen, vorsichtig trocknen (z. B. mit einer Salatschleuder oder einem sauberen Küchentuch) und die Blätter von den Stielen abzupfen.
 - 3. Knoblauch vorbereiten:** Den Knoblauch schälen und grob zerkleinern.
 - 4. Zutaten pürieren:** Basilikum, den gehackten Knoblauch, den (veganen) Parmesan sowie die abgekühlten Pinienkerne in ein hohes Rührgefäß oder direkt in den Standmixer geben. Nun alles pürieren und dabei das Olivenöl nach und nach zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
 - 5. Mit Salz abschmecken:** Das fertige Pesto Verde nach Geschmack mit etwas Salz würzen. Achtung: (Veganer) Parmesan ist oft schon recht salzig – daher lieber zunächst sparsam salzen.
 - 6. Abfüllen und aufbewahren:** Das fertige Pesto in ein sauberes Schraubglas füllen. Für eine längere Haltbarkeit das Pesto mit einer dünnen Schicht Olivenöl bedecken, das Glas gut verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.
- Tipp:** Im Kühlschrank aufbewahrt und gut mit Öl bedeckt, hält sich das Pesto etwa 7 bis 10 Tage.