

Waltrauds Pesto Rezepte

Hier das Pesto Grund Rezept :

1/2	Tasse	pine nuesse
3	Tassen	Basilikum Blaetter (packed)
1/2	Tasse	Petersilie "
4	geschaelte	Knoblauchzehen
1/2	Tasse	Parmigiano-Reggiano oder anderer Parmesan Kaese
1/2	Tasse	extra virgin Olive oil

Roeste die Pine Nuesse in einer trockenen Pfanne oder 350 F
(ca 180 Grad Celsius) Oven bis sie leicht braun sind. Warte bis sie nicht mehr heiss
sind und schuette diese mit den anderen Zutaten, ausser dem Oliven Oel, in den Food
Processor fuer ca. 10 - 15 Sekunden.

Dann giesse langsam das Oliven Oel, weil die Maschine laeuft, zu den Zutaten bis
diese wie eine Paste aussieht. Normalerweise 20 Sekunden.

CREAMEND PESTO SAUCE

2	Tassen	von der Pesto Sauce
mit		
1	Tasse	heavy creme erhitzen.

Schmeckt supergut mit gegrilltem Lachs.

DILL PECAN PESTO

Das gleiche Rezept
nur anstatt Pine Nuesse
benutze geroestete Pecans
und
anstatt Basilikum,
2 Tassen Dill (nur die Blaetter).

CILANTRO -MINT PESTO

Anstatt Basilikum
gebrauche
Cilantro und Mint
und
Feta- anstatt Parmesan Kaese..

Schmeckt gut zu Steaks und Braten.