

Pesto alla genovese

„Dann hab ich noch eben schnell ein Pesto gemacht“, sagte Jörg Thadeusz im Kochcast. „Noch eben schnell“ – und dann auch noch ein Pesto, das schmeckt! Das ist mir noch nie gelungen. Ich habe bisher zweimal versucht, Pesto selbst zu machen. Beide Male schmeckte es zu bitter. Der Grund dafür könnte der Pürierstab sein.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

50 g Basilikumblätter (ihr braucht also 1-2 Töpfchen Basilikum)
1/2 l gutes Olivenöl
6 EL geriebener Parmesan
2 EL geriebener Pecorino
2 Knoblauchzehen
1 EL Pinienkerne
Meersalz

Zubereitung

1. Zuerst wascht ihr die Basilikumblätter in kaltem Wasser und lasst sie auf einem sauberen Küchentuch trocknen. Dafür solltet ihr ein bisschen Zeit einplanen. Die Basilikumblätter sollten nämlich nicht feucht sein.
 2. Gebt die Pinienkerne in eine Pfanne und röstet sie ohne Fett an. Behaltet die Pinienkerne gut im Auge! Manchmal geht es nämlich ganz schnell und dann brennen sie an.
 3. Jetzt gebt ihr den geschälten Knoblauch in den Mörser. Das „Consorzio del Pesto Genovese“ empfiehlt eine Knoblauchzehe auf 30 Basilikumblätter. Gebt den Knoblauch in den Mörser, gebt etwas Meersalz dazu und mörsert beides so lange, bis eine cremige Masse entsteht.
 4. Gebt die Pinienkerne dazu und mörsert alles zu einer feinen Paste. Dann kommen nach und nach die Basilikumblätter in den Mörser. Nicht alle auf einmal. Nehmt euch Zeit! Das Basilikum wird jetzt mit den anderen Zutaten zu einer grünen Paste verarbeitet. Haut dabei nicht auf den Basilikum ein, sondern kreist mit dem Stößel durch den Mörser, so dass sich die Aromen des Basilikums entfalten können.
 5. Dann kommt der Käse dazu. Gebt den geriebenen Parmesan und den geriebenen Pecorino in den Mörser, verrührt alles gut miteinander und gebt dabei nach und nach das Olivenöl dazu. Fertig.
-