

Schnelles, hausgemachtes Pesto

ZUTATEN

100 g Basilikum
100 g Majoran
100 g Kerbel
100 g Oregano
2 kleine Knoblauchzehen
50 g Pinienkerne
150 g Parmesan
100 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer



ZUBEREITUNG

Die frischen Kräuter sorgfältig waschen und trocken tupfen. Parmesan fein reiben. Alle Zutaten in einen Standmixer geben. Einige Minuten lang mixen. Sollte das Pesto zu fest sein, einen Schuss Olivenöl hinzugeben.

Die Einmachgläser erhitzen, dazu CircoTherm® Heißluft mit Dampfzugabe auf 120°C aufheizen, die Gläser auf ein Backblech stellen und im Backofen sterilisieren.

Weckgläser trocknen lassen und das Pesto einfüllen. Es hält sich im Kühlschrank bis zu sieben Tage.