

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.