

Pesto

1 1/2	große Töpfe Basilikum
2	Knoblauchzehen
1/4 Tl	Sambal Olek
10 g	Pinienkerne
9 EL	Olivenöl

Die Pinienkerne ohne Öl anrösten.

Das Basilikum abspülen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen.

Die Knoblauchzehe schälen, halbieren.

Sambal Olek, Pinienkerne, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl in den Mixer geben, mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze fein mixen.

Das Pesto sollte relativ trocken sein!