

Pesto al Genovese (Basilikum)

Zutaten:

200 g Parmesan
100 g Pinienkerne
2 Knoblauchzehen
200 ml Öl
1 Bund Basilikum
½ Bund Petersilie
Etwas Dill



Pesto Rosso (Tomate)

Zutaten:

250 g getrocknete Tomaten
200 g Parmesan
100 g Pinienkerne
2 Knoblauchzehen
200 ml Öl
½ Bund Basilikum

Zubereitung:

Die Zutaten alle zusammen mit Hilfe eines Pürierstabes oder Mixer fein pürieren.
Gewünschtes Pesto auf geröstetes Ciabatta streichen und mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen.

Guten Appetit wünscht Joffrey Streit und Ihr Metzgermeister Hansi Gabler!