

# Franca Magnani: Pesto Genovese

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/franca-magnani-pesto-genovese](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/franca-magnani-pesto-genovese)

## Zutaten:

- 1-2 Bund Basilikum mit schönen großen Blättern
- 200g Pecorino-Käse am Stück
- 50g Parmesan am Stück
- 100g Pinienkerne
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1/4 Liter Olivenöl

## Zubereitung:

Die Blätter von den Basilikumstielen zupfen, waschen und trockentupfen.

Die beiden Käsesorten zerkleinern und die Knoblauchzehen pellen. Alle Zutaten, außer dem Öl, in einem Mixer oder mit dem Pürierstab zu einem Mus zerkleinern, dabei langsam das Öl zugießen, bis die Masse eine pastenähnliche Konsistenz hat.

Eventuell mit etwas Salz abschmecken, aber vorsichtig, da die Käsesorten unterschiedlich salzig sein können.

*Rezept: Franca Magnani*

*Quelle: alfredissimo!*