

Pesto

Für 4 Personen

2 Bund Basilikum	70 g Nüsse	50 g Parmesan, frisch
1 Zehe Knoblauch	Olivenöl	Pfeffer
Chili	Salz	Zucker

Reis:

100 g Reis, zwei Sorten	0,5 Schote Chili, rot	1 Stange Zitronengras
Paprikapulver		

Die Basilikumblätter waschen und trocken schleudern. Die Nusskerne anrösten und auskühlen lassen. Dabei darauf achten, dass sie nicht anbrennen. Den Parmesankäse fein reiben. Basilikum, Nüsse, Parmesan, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chili in einen Mixer geben und kurz mit wenig Olivenöl grob zerkleinern. Dann nach und nach mehr Olivenöl zugeben. Zwischendurch immer wieder mixen, bis eine cremige, nicht allzu dicke Masse entsteht.

Nelson Müller am 21. Januar 2011