



Käse-Basilikum-Pesto

Snacks & Partyhits

ZUTATEN

200 g Heinrichsthaler
Emmentaler Reibekäse
1 Packung Pinienkerne
6 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
25 Blätter Basilikum
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Knoblauchzehen und Basilikumblätter zerkleinern; entweder in der Küchenmaschine oder mit dem Mixstab.

Nach und nach den Heinrichsthaler Emmentaler Reibekäse und das Olivenöl dazu geben. Anschließend mixen bis eine geschmeidige Konsistenz entsteht.

Jetzt nur noch die perfekte Würze mit Salz und Pfeffer beifügen – fertig ist das Käse-Basilikum-Pesto.

ZUBEREITUNGS- ZEIT

ca. 20 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Einfach

*guten
appetit!*