Pesto alla Genovese

Vorratsmenge

Zutaten

1	Topf	Basilikum
1		Knoblauchzehe
50	g	Pinienkerne (alternativ Cashewkerne)
1/2		Zitrone (davon den Saft)
3	EL	Hefeflocken
200	ml	Olivenöl
1	EL	Agavendicksaft
1	TL	Salz (oder etwas weniger)

\+ + + +

Machen

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten (Vorsicht, brennen schnell an!).

Den Basilikumtopf mit 'Haut und Haaren' (bis auf 3cm) abernten und zusammen mit allen anderen Zutaten in einen Mixer geben und bis zur gewünschten Konsistenz mixen. Ich finde es muss nicht GANZ fein gemixt sein!

Dazu Pasta oder Pellkartoffeln kochen oder auf Brot schmieren

FERTIG!!