Pesto – meine „frischen" Lieblings-Spaghetti-Saucen

Feldsalat Pesto – mache ich meistens im Winter und ist geschmacklich frisch und leicht.
150 g Feldsalat
2 Knoblauchzehen
40 g Pinienkerne ohne Fett goldbraun geröstet
Mit 40 g geriebener Parmesankäse ***plus*** ca. 40-60 g Parmesankäse
60 ml Olivenöl ***plus*** ca. 125 ml Olivenöl
In einen Mixer geben oder einem Pürierstab pürieren
Anschließend die ca. ***plus*** 125 ml Olivenöl langsam in die pürierte Masse einfließen lassen
und zu einem sämigen Pesto verrühren
den Rest von den ***plus*** 40-60 g frisch geriebenen Parmesankäse über das Pesto mit den Nudeln geben

Rotes Pesto – schmeckt einfach nur kööööstlich.
50 g getrocknete Tomaten – klein schneiden
70 ml Orangensaft
50 ml Wermut
Bis auf 3-4 Essl Flüssigkeit einköcheln lassen

30 g Pinienkerne rösten
1 kl. Chilischote klein hacken
2-3 Knoblauchzehen hacken
Alles mit der eingekochten Tomatenflüssigkeit und 100 ml Olivenöl pürieren
50 g Cranberrys gehackte und
1 – 5 geh. Essl Parmesan unterrühren- nach Geschmack

Veganes Pesto Rosso – auch ohne Parmesan kann Pesto sooo lecker schmecken.
25 Gramm Pinienkerne und 50 Gramm Walnusskerne – Oder wer es lieber mag – 100 g Haselnüsse – ohne Fett rösten
100 Gramm getrocknete und in Öl eingelegte Tomaten – ohne Öl klein schneiden
¼ Chilischote – klein schneiden
1 EL Paprikapulver süß
2 TL Kräuter der Provence und wer mag frisches Thymian und Rosmarin
4 EL Olivenöl
1-2 Knoblauchzehen, nach Geschmack, klein schneiden
Etwas Meersalz und Pfeffer
Alle Zutaten in einen Mixer oder in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab zu einer sämigen Masse pürieren und vermischen. Wer es mag, kann noch etwas mehr Olivenöl mit hineingeben.

Basilikum-Pesto – dieses Pesto ist mein absolutes Lieblings-Pesto.
1 bis 2 Topf/Bund Basilikum /
wer es mag kann auch noch 1 Topf/Bund Petersilie mit hinein tun
waschen und die Blätter von den Stängeln abzupfen

1 bis 2	Stck	Knoblauch
60 – 120	g	Parmesan-Käse
90 – 200	g	Olivenöl
½		Zitrone/ Zitronensaft
2	cm	Harissa-Paste
90	g	Walnusskerne = ohne Fett vorher rösten
25 – 50	g	Pinienkerne immer nur ganz kurz hellbraun anrösten- sie verbrennen schnell
4 – 8	Stck	in Öl eingelegte getrocknete Tomaten / abtropfen lassen
		Schwarzer Pfeffer und Meersalz

- Die gerösteten Walnüsse, Pinienkerne fein zermahlen in ein hohes Gefäß geben.

Darauf die weiteren Zutaten gebe und vermischen:

- der klein geschnittene, geschälten Knoblauch,
- die in kleine Stücken geschnittenen getrockneten Tomaten (Öl abgetropft),
- der Parmesankäse, Harissa und Zitronensaft, Pfeffer und Meersalz mit dem Pürierstab vermischen.
- auf die Mischung dann die Basilikumblätter und das Olivenöl oben darauf geben, soviel Olivenöl nachgeben, das es mit dem Pürierstab anschließend eine sämige Masse ergibt.
- Beachten - bitte die Basilikumblätter mit einem Pürierstab nur **grob** zerkleinern/pürieren und alles vermischen.
- Ich fülle das Pesto in Glasgläser.
- Eine Nacht durchziehen lassen im Kühlschrank – Haltbar ca. 2 Wochen.

Ich benutze einen Stabmixer / Pürierstab zum Pürieren.
Die Spaghetti vermische ich mit dem Pesto vorab in einer sehr großen Porzellanschüssel und wer mag nimmt sich noch Pesto extra dazu nach. Dazu reiche ich frischen Salat.