



Veganes Basilikumpesto

Zutaten für 125-150 ml Pesto | reicht für 4 Portionen Pasta (ca. 450-500 g)

- 1 Kräutertopf oder zwei Bund frisches Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- Ein Viertel Chilischote rot & scharf (optional)
- 1 gehäufter EL Hefeflocken
- 8-9 EL hochwertiges, natives Olivenöl
- 3 EL geröstete Pinienkerne
- 1-2 TL Zitronensaft
- Meersalz und Pfeffer

Tipp: Wenn ich zeitgleich zu diesem Pesto bereits die Pasta bzw. Nudeln, vorbereite, dann koche ich zuerst die Pasta bissfest und ersetze beim Pesto 3 EL Olivenöl durch 3 EL "Pasta-Wasser". Das machte das Pesto weniger ölig, aber auch wunderbar sämig.

Zubereitung (ca. 15 Minuten)

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun.
2. Knoblauchzehe abziehen. Basilikum waschen und trocken schütteln.
3. Geröstete Pinienkerne, Basilikum, Knoblauchzehe, Chili, Hefeflocken, Olivenöl, 1-2 TL Zitronensaft sowie eine große Prise Salz und Pfeffer im Mixer pürieren. Pesto mit Olivenöl nach Belieben noch weiter strecken und mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
4. Dieses Pesto kann direkt mit frischer Pasta vermengt serviert werden. Dazu passt Rucola-Salat mit Balsamico-Dressing.