



Kochclub

Basilikum-Spinat-Pesto

Schuhbecks Internet GmbH



Zutaten für 1 Personen:

100 g	junger Spinat
1	Bund Basilikum
½	–1 Knoblauchzehe (in Scheiben)
1 EL	geriebener Parmesan
1 EL	gero?stete Mandelbla?tchen
4	–5 EL mildes Oliveno?l
4	–5 EL flu?ssige braune Butter
0	Pfeffer aus der Mu?hle
0	Zitronensaft

Wichtige K?chenger?te

Topf, Messer, Schneidebrett,

Zubereitung

FU?R 1 GLAS (CA. 200 ML INHALT)

Spinat verlesen, waschen und in Salzwasser 1/2 bis 1 Minute blanchieren. Abgie?en, abschrecken, u?briges Wasser ausdru?cken, klein schneiden.

Basilikum waschen, trocken tupfen. Spinat, Basilikum, Knoblauch, Parmesan und Mandeln mit Oliveno?l und Butter nicht zu fein pu?rieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft wu?rzen.

N?hrwertangaben (pro 100g):