

Rezept: *Pesto alla Genovese* für die Weltmeisterschaft

- 4 Bund (60-70 g in Blättern) **Basilikum Genovese D.O.P.**, garantiert das typische Aroma und den Geschmack
- 30 g **Pinienkerne**
- 45-60 g geriebener, reifer **Parmesankäse**
- 20-40 g geriebener **sardinischer Pecorino**
- 1-2 **Knoblauchzehen** aus **Vessalico** (Region Imperia)
- 10 g grobkörniges **Meersalz**
- 60-80 ml **Olivenöl Extra Vergine "Riviera Ligure" D.O.P.**, mild und fruchtig
Es unterstreicht das Aroma des Basilikums und die Würzung.

Zubereitung



Der Mörstel aus Marmor und der Stößel aus Holz sind die traditionellen Utensilien, um das Pesto Genovese herzustellen. Waschen Sie die Basilikumblätter in kaltem Wasser und legen Sie sie zum trocknen auf ein Geschirrtuch ohne die Blätter zu stark zu reiben.

Zerstoßen Sie die Knoblauchzehen gemeinsam mit den Pinienkernen im Mörstel.

Wenn daraus eine Paste geworden ist, fügen Sie einige Salzkörner und nur so viele Basilikumblätter hinzu, ohne sie in den Mörtel hineinstopfen zu müssen. Bearbeiten Sie das Pesto, indem Sie mit dem Stößel leichte, kreisende Bewegungen an den Wänden des Mörtel machen.

Wiederholen Sie die Prozedur. Wenn das Basilikum grüne Tropfen abgibt, geben Sie den Parmesan und den Pecorino hinzu.



Füllen Sie nach und nach das Olivenöl Extra Vergine Riviera Ligure D.O.P. hinzu, welches optimal ist, um alle Zutaten miteinander zu binden.

Das Pesto sollte möglichst zügig zubereitet und anschließend gut verschlossen aufbewahrt werden.

Das genannte Rezept ist nicht die einzige Möglichkeit, Pesto herzustellen. In Genua in Ligurien hat jeder Koch sein eigenes Geheimnis: Man wird nie ein und dasselbe Pesto zwei Mal finden.