

# Pesto mit Hanffreund



## Zutaten

200ml Hanffreund

75g Basilikum (vorzugsweise rot)

40g Pinienkerne

50g Parmesan

Salz

2 Zehen Knoblauch



Nur so lecker mit den Produkten aus unserem Shop!

## Zubereitung

**Step 1:** Röste die Pinienkerne goldbraun an (ohne Öl!) und lasse sie dann auskühlen.

**Step 2:** Wasche die Basilikumblättchen und entferne die Stiele.

**Step 3:** Schäle den Knoblauch und hacke ihn in grobe Stücke.

**Step 4:** Reibe den Parmesan und stelle ihn zur Seite.

**Step 5:** Schmeisse alle Zutaten (außer den Parmesan) aus den ersten 4 Steps, zusammen mit etwas Salz, in den Mixer und püriere sie.

**Step 6:** Gib nun den Hanffreund hinzu.

**Step 7:** Rein mit dem Parmesan.

**Step 8:** Und rauf aufs Brot.

## Die Ölfreunde

Donautalstr. 17 | 88631 Beuron/Thiergarten  
Tel.: 07570 666 | [info@dieoelfreunde.de](mailto:info@dieoelfreunde.de)

Hier zum Rezept:  
<https://www.dieoelfreunde.de/Pesto-mit-Hanffreund>