

Pesto Genovese (Basilikumpaste)

Anfossi

Fertiges Pesto gibt es inzwischen wie Sand am Meer. Längst steht es auch im SB-Regal. Nur ganz wenige schmecken allerdings so, wie man es von einem guten Pesto erwartet. Keines schmeckt wie selbstgemachtes.

Bei Mario Anfossi in Ligurien wird Pesto ausschließlich aus frisch geerntetem DOP-Basilikum »Genovese« produziert, mit echtem Grana Padano, mit (preiswerten) Cashewnüssen statt den stets schnell ranzig werdenden (teuren) Pinienkernen und mit Olivenöl aus eigener Herstellung. Es wird also nicht, wie in zahlreichen preiswerten Versionen handelsüblich, mit billigem Spinat oder Petersilie »aufgemotzt« bzw. billig verlängert.

Verwenden Sie sein Pesto unter Anrühren mit frischem Olivenöl, bis die Konsistenz Ihren Wünschen entspricht. Wenn Sie dann noch nach Gusto Knoblauch und frischen Parmesan hinzufügen, erleben Sie ein erstaunlich gutes und schmackhaftes Fertig-Pesto, das seinem Namen zur Ehre gereicht. Wir jedenfalls kennen kein besseres aus dem Glas.

185g
SPEZ906

K&U
www.weinhalle.de