



Pesto mit Pancetta und Speck

Pesto di pancetta

Speck und Pancetta kleinwürfeln und im Mörser mit Pfeffer klein zerstoßen. Den grob zerkleinerten Knoblauch, 2 Drittel der Basilikumblätter sowie die Rosmarinblättchen unter den Speck mischen und ebenfalls zerstoßen. Nach Belieben etwas Pfeffer und Parmesan untermengen, Das ganze mit den restlichen Basilikumblättern garniert servieren.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Speck, weiss
200 g Speck, Pancetta, (ial. Bauchspeck in dünnen Scheiben; ersatzweise durchwachsener Speck)
2 Zehe/n Knoblauch
2 EL Basilikum
1 Zweig/e Rosmarin
2 EL Parmesan, gerieben
Pfeffer, ganz

Verfasser: Sofi

Das Leben schmeckt schön.

