

**Kekse**  
Rezept Nr. 90001

## Olivenkekse mit Basilikum-Pesto

### Zutaten für Olivenkekse:

125 g Butter  
150 g Mehl  
250 g Emmentaler, gerieben  
schwarze Oliven, ohne Kern  
Paprikapulver  
Rosmarin, getrocknet

Alle Zutaten, außer die Oliven zu einem Teig verkneten und zu kleinen Kugeln formen. In jede Kugel eine Olive hinein drücken und auf ein Backblech setzen. Bei 175 C (Umluft) goldgelb abbacken, ca. 10 - 20 Minuten.

### Zutaten für Basilikumpesto:

30 g Pinienkerne, geröstet  
100 g Basilikumblätter ( 2 Töpfe)  
60 g Parmesan  
125 ml Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
Salz & Pfeffer

Pinienkerne, Basilikum, Parmesan nacheinander pürieren, miteinander mischen und Salz & Pfeffer zugeben. Knoblauch hineinpressen, nach und nach das Olivenöl dazugeben und vorsichtig weiter pürieren.

### Tipp:

Pinien- und andere Kerne lassen sich wunderbar im Backofen bei Heißluft 170 C ca. 7-8 Minuten gleichmäßig rösten.

*Ich wünsche einen guten Appetit – Ihre Christiane Birgit Koch*

**Mein besonderes Angebot:** Angebot Nr. 006  
Bestellen Sie jetzt meine selbst gemachte „Vegetarische Leberwurst“  
Pro Glas mit 220 ml Inhalt: nur 5,99 €  
Dieses Angebot ist gültig bis einschl. 31.12.2011.

