

## Pesto Rosso: Rotes Pesto aus getrockneten Tomaten

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

80 g getrocknete Tomaten  
40 g Parmesan  
30 g Pinienkerne  
50 ml Olivenöl  
2 Stück Knoblauchzehen  
15 g Basilikum  
nach Belieben Salz und Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Stabmixer

Getrocknete Tomaten schmecken süßlich-würzig nach Sommer, Sonne und Italien! Wie wär's also wenn du mit diesem Rezept für rotes Pesto alias *Pesto Rosso* etwas Urlaubsstimmung aufkommen lässt? Das Pesto kannst du ganz einfach selbst zubereiten – blitzschnell im Stabmixer oder ganz klassisch mit Hilfe eines Mörsers. In jedem Fall schmeckt dieses Pesto Rosso aus getrockneten Tomaten köstlich zu hausgemachten Nudeln oder auf dem Brot.

- 1 -

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Dann auf einem Teller abkühlen lassen.

- 2 -

Knoblauch schälen, getrocknete Tomaten eventuell abgießen. Anschließend in grobe Stücke schneiden

- 3 -

Knoblauch, getrocknete Tomaten, Parmesan, Basilikum und Pinienkerne in den Behälter geben. Olivenöl dazugießen. Pürieren bis daraus ein cremiges Pesto geworden ist. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen, bei Bedarf noch etwas Olivenöl nachgeben und alles nochmal kurz durchrühren.

- 4 -

Pesto in eine Schüssel geben, aufbewahren oder direkt servieren.