

Pesto Rosso mit Ricotta

Das Pesto Rosso mit Ricotta ist ein cremiges Tomatenpesto für Pasta, Brot und Antipasti. Dieses einfache Rezept ist vielseitig einsetzbar und in wenigen Minuten zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

30 g	Pinienkerne
180 g	getrocknete Tomaten (in Öl)
12 Stk.	Basilikumblätter
20 g	Parmesan gerieben
1 Stk.	Knoblauchzehe
70 ml	Olivenöl extra vergine
50 g	Ricotta
1 TL	Aceto Balsamico
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Pesto Ross mit Ricotta** die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne zusätzliches Fett goldbraun rösten, bis sie ihr nussiges Aroma entfalten. Anschließend vollständig abkühlen lassen.
2. Die gut abgetropften [getrockneten Tomaten](#) zusammen mit dem frischen Basilikum, dem geriebenen Parmesan und dem geschälten Knoblauch in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben. Alle Zutaten fein pürieren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Nun die gerösteten Pinienkerne, das Olivenöl, den Ricotta sowie den Balsamico hinzufügen und alles nochmals cremig verrühren. Das fertige Pesto Rosso mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
3. Das Pesto sofort servieren oder in ein sauberes Schraubglas füllen. Zum Haltbarmachen die Oberfläche mit einer dünnen Schicht Olivenöl bedecken. So bleibt das Pesto im Kühlschrank

etwa 1 bis 2 Wochen frisch.

Tipp

Das Pesto Rosso mit Ricotta schmeckt hervorragend zu Pasta, Gnocchi oder frisch geröstetem Ciabatta. Auch als Brotaufstrich, Dip für Gemüsesticks oder als aromatische Füllung für Wraps und Sandwiches ist es eine köstliche Wahl. Mit frischem Basilikum und einigen gerösteten Pinienkernen garniert wird es zum besonderen Hingucker.