Pesto Rosso

Das mediterrane Pesto Rosso schmeckt wunderbar aromatisch und passt ideal zu Nudeln, Nudelsalate oder als vegetarischer Aufstrich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

100 g	Tomaten (getrocknet)
30 g	Pinienkerne
1 Stk.	Knoblauchzehe
5 EL	Olivenöl extra vergine
50 g	Parmesan (fein gerieben)
1 Handvoll	Basilikum frisch

Zubereitung

1. Für das selbstgemachte **Pesto Rosso** die Knoblauchzehe schälen und zerhacken. Das Basilikum mit Wasser abspülen und trocken schleudern. Die getrockneten Tomaten grob zerschneiden und den Parmesan fein reiben.

2. Jetzt alle Zutaten in ein hohes Gefäß oder einen Mixer geben, Olivenöl und Pinienkerne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und das Pesto Rosso pürieren. Fertig ist das mediterrane Pesto Rosso mit Tomaten. Das mediterrane Pesto ist ideal für Pasta, oder Tramezzini, zu Grill-Gemüse oder als Aufstrich zu Weißbrot.

Tipp

In sterile Schraubgläser im Kühlschrank aufbewahrt, ist das mediterrane Pesto Rosso mindestens 2 Wochen haltbar.