

Pesto Rosso – verblüffend einfach und verdammt gut!

Zubereitung: 10 min

Zutaten für ein etwa 400 ml Glas:

150 g getrocknete Tomaten, in Öl eingelegte
50 g Tomatenmark
1 Knoblauchzehe
40 g Pinienkerne
60 g Parmesan
140 ml Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
Ein Zweig frischer Basilikum

Besonderes Werkzeug:

Zerkleinerer, Mixer oder Pürierstab
Reibe

Zubereitung:

Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Pinienkernen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten, bis es duftet. Das dauert so in der Regel etwa 3 bis 4 min. Dabei immer wieder wenden und bitte aufpassen, dass nichts anbrennt.

Anschließend mit den getrockneten Tomaten, Tomatenmark, Basilikumzweig und mit dem Olivenöl in einem Zerkleinerer/Mixer oder mit einem Pürierstab kräftig durchmischen bis eine cremige und feine Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach den Parmesan fein reiben und nur noch unter das Pesto rühren, nicht mehr mixen!

Das Pesto hält sich, luftdicht verschlossen im Kühlschrank mehrere Tage, wenn man es immer wieder mit Olivenöl auffüllt.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥