

Rezept

Pesto rosso mit getrockneten Tomaten

Ein Rezept von Pesto rosso mit getrockneten Tomaten, am 20.04.2024

Zutaten

2 EL Pinienkerne	50 g getrocknete Tomaten
2-3 Zweige Rosmarin	1 Knoblauchzehe
ca. 125 ml Olivenöl	2 EL frisch geriebener Parmesan
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 300 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen. Getrocknete Tomaten in 125 ml Wasser bei kleiner Hitze in ca. 8 Min. weich kochen, dann im Kochwasser abkühlen lassen. Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und hacken. Den Knoblauch schälen und grob zerkleinern.
2. Pinienkerne, getrocknete Tomaten samt Kochwasser, Knoblauch, Rosmarin und Öl im Blitzhacker mixen. Parmesan unter das Pesto rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pesto in ein Glas füllen, glatt streichen, dünn mit Olivenöl bedecken. Das Glas verschließen und kalt stellen.