Rezept

Sizilianisches Pesto

Ein Rezept von Sizilianisches Pesto, am 29.04.2024

Zutaten

1 Zehe	Knoblauch
	Zucker
50 g	Cocktailtomaten
30 g	getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
30 g	Pinienkerne
75 ml	Olivenöl
	Pfeffer
	Aceto balsamico bianco
1 Handvoll	Basilikumblätter
20 g	Parmesan (am Stück)
80 g	Ricotta
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen. Den Parmesan grob zerbröckeln. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und sofort wieder herausnehmen.

2. Die vorbereiteten Zutaten mit dem Ricotta und dem Öl im Blitzhacker fein pürieren. Das Pesto mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Zum Servieren frisch gekochte Nudeln (z. B. Spaghetti) mit dem Pesto mischen und dabei evtl. etwas Nudelkochwasser dazugeben.