

## Rezept

# Scharfes Pesto Rosso

Ein Rezept von Scharfes Pesto Rosso, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>3</b>	Knoblauchzehen	<b>1</b>	frische rote Chilischote
<b>80 g</b>	Parmesan	<b>1</b>	Topf Basilikum
<b>100 g</b>	getrocknete Tomaten in Öl	<b>2 EL</b>	Pinienkerne
<b>1 EL</b>	Tomatenmark		100-200 ml Olivenöl
	Salz		Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

## Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Chili halbieren, entkernen und würfeln. Den Parmesan reiben. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und waschen.
2. Die Tomaten mit den vorbereiteten Zutaten, den Pinienkernen, dem Tomatenmark und 100 ml Olivenöl glatt pürieren. Weiteres Öl dazugeben, bis eine leicht cremige Masse entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.