

Rezept

Schnelles Pesto Rosso

Ein Rezept von Schnelles Pesto Rosso, am 18.12.2025

Zutaten

120 g	getrocknete Tomaten (in Öl, aus dem Glas)	1	Knoblauchzehe
50 g	Parmesan	1 Handvoll	Basilikumblättchen
5 EL	Olivenöl	2 EL	Aceto balsamico
	Salz		1-2 Msp. Sambal Oelek
	1-2 Prisen Zucker		

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Die Tomaten kurz abtropfen lassen. Knoblauchzehe schälen, Parmesan grob würfeln. Alles mit Basilikumblättchen und Olivenöl im elektrischen Zerkleinerer oder Mixer fein pürieren.
2. Mit Aceto balsamico vermischen, mit Salz, Sambal Oelek und Zucker würzen.
3. Tipp: Pesto rosso in eine Plastiktüte oder ein Schraubglas mit Deckel füllen und gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit: mindestens 5-6 Tage.