

## Rezept

# Schnelles Pesto Rosso

Ein Rezept von Schnelles Pesto Rosso, am 18.12.2025

## Zutaten

**120 g** getrocknete Tomaten (in Öl, aus dem Glas)

**50 g** Parmesan

**5 EL** Olivenöl

Salz

1-2 Prisen Zucker

**1** Knoblauchzehe

**1 Handvoll** Basilikumblättchen

**2 EL** Aceto balsamico

1-2 Msp. Sambal Oelek

## Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | Schwierigkeitsgrad leicht

## Zubereitung

1. Die Tomaten kurz abtropfen lassen. Knoblauchzehe schälen, Parmesan grob würfeln. Alles mit Basilikumblättchen und Olivenöl im elektrischen Zerhacker oder Mixer fein pürieren.

---

2. Mit Aceto balsamico vermischen, mit Salz, Sambal Oelek und Zucker würzen.

---

3. Tipp: Pesto rosso in eine Plastikdose oder ein Schraubglas mit Deckel füllen und gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit: mindestens 5-6 Tage.