

Rezept

Schnelles Pesto Rosso

Ein Rezept von Schnelles Pesto Rosso, am 20.04.2024

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.