



Pesto Rosso

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ergibt: 1 Glas à 150 ml

Zutatenliste:

100g getrocknete
Tomaten in Öl

40 g Pinienkerne

½ Knoblauchzehe

Etwas Abrieb einer Bio-
Zitrone

100 ml Olivenöl

Salz, Pfeffer, Piment
d'Espelette



Zubereitung:

Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Knoblauchzehe schälen und grob hacken.

Die getrockneten Tomaten mit den restlichen Zutaten, außer den Gewürzen und Zitronenschale, in einen Blitzhacker geben. Alles gut durchmixen.

Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Zitronenschale abschmecken.

Mein Tipp:

Anstelle des Olivenöls kannst du auch das Öl verwenden, in dem die Tomaten eingelegt sind. Für einen noch intensiveren Geschmack kannst du 1 EL entkernte Oliven mit den restlichen Zutaten mixen.