

Pesto rosso - Tomatenpesto

- 300 gr getrocknete Tomaten in Öl
- 50 gr Baumnusskerne
- 4 stk Knoblauchzehen
- 30 gr Basilikumblätter
- 100 gr geriebenre Parmesan
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung

Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und dabei das Öl auffangen. Tomaten, Baumnusskerne, Knoblauchzehen und Basilikumblätter mit dem Mixer fein pürieren. Den geriebenen Parmesan untermischen, das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das aufgefangene Tomatenöl vorsichtig unter das Pesto untermischen. Sollte das Pesto zu trocken sein, noch etwas Olivenöl untermischen. Das Pesto unter ständigem rühren vorsichtig erwärmen, nicht kochen lassen. Warm gestellte Pasta unter das Pesto mischen und sofort servieren.