



BOSCH
Technik fürs Leben



Einfaches rotes Pesto

Zutaten

(ca. 2 Portionen):

- 50 g getrocknete Tomaten in Öl
- 25 ml Olivenöl
- 1 1/2 EL Pinienkerne
- 25 g Parmesan am Stück
- 15 g Tomatenmark
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Balsamico-Essig

frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten abtropfen lassen. Die Pinienkerne in der trockenen Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Den Parmesan in kleine Stücke schneiden, den Knoblauch schälen.

Alle Zutaten im Universal-Zerkleinerer pürieren. Eignet sich bestens als Dressing für Nudelsalat, als Dip für Gemüsesticks, aber auch als Sauce für warme Pasta und Risotto.