



**BOSCH**  
Életre tervezve

## Egyszerű piros Pesztó

### Hozzávalók

(kb. 2 adaghoz):

- 50 g szárított paradicsom, olajban
- 25 ml olívaolaj
- 1 1/2 ek. fenyőmag
- 25 g Parmezán sajt egyben
- 15 g paradicsompüré
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 ek. balzsamecet

Frissen őrölt feketebors

### Elkészítés:

A paradicsomot csepegtessük le. A fenyőmagokat száraz serpenyőben enyhén pirítsuk meg, majd hagyjuk kihűlni. A parmezánt vágjuk apró darabokra, a fokhagymát hámozzuk meg.

Minden hozzávalót pürésítsünk az univerzális aprítóban. A pesztót fogyaszthatjuk tésztasalátához öntetként, zöldségekhez mártogatósnak, vagy meleg tésztaételekhez, és rizottókhoz szószként.