



Pesto Rosso

Zutaten

100 g Pinienkerne oder geschälte Mandeln
200 g getrocknete Tomaten in Öl eingelegt
160 ml Öl (gleich das Öl der eingelegten Tomaten verwenden)
100 g Parmesan
2 Knoblauchzehen
Chili, nach Belieben
2 EL Balsamico-Creme
Pfeffer
Salz nach Belieben

Zubereitung:

Parmesan in grobe Stücke in den Thermomix geben. Deckel verschliessen und während ca. 10 Sekunden auf Stufe 10 mixen.

In einer Bratpfanne ohne Fett die Pinienkerne oder die geschälten Mandeln rösten. Sie sollten nicht zu dunkel werden. Danach auskühlen lassen.

Tomaten abtropfen und abwiegen. Das Öl der eingelegten Tomaten abwiegen. Sollte es nicht reichen, zusätzlich Olivenöl verwenden.

Alle Zutaten zum Parmesankäse in den Mixtopf geben. Den Deckel verschliessen und nochmals 10 – 15 Sekunden auf Stufe 10 pürieren. Nun kann man das Pesto nach eigenem Gusto mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Je nach Verbrauch in nicht zu grosse Gläser abfüllen. Bis ca. 1 cm unter den Rand füllen. Bis zum Rand mit Olivenöl auffüllen.

Das Pesto lässt sich im Kühlschrank während 2 – 3 Wochen aufbewahren.

Schmeckt zu Teigwaren oder auf getoastetes Brot.