



## Rotes Pesto - 4 Personen, 15 Minuten

1

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und beiseite stellen.

2

Die getrockneten Tomaten mit Küchenpapier abtupfen und in kleine Stücke schneiden. Die

## ZUTATEN

- 100 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- 40 g Pinienkerne
- 50 g Parmesan

Knoblauchzehe in Würfel schneiden und den Parmesan ebenfalls grob würfeln.

**3**

Die Tomaten, den Parmesan und den Knoblauch im Mixer fein mixen. Die Chillischote zerbröseln und zusammen mit den gerösteten Pinienkernen ebenfalls in den Mixer geben und kurz untermixen. Die Mischung in eine Schüssel geben und nach und nach das Olivenöl angießen und unterrühren, bis das Pesto die von dir gewünschte Konsistenz hat. Wer mag, kann das Öl auch direkt in den Mixer geben und untermixen, dadurch wird die Konsistenz ein bisschen feiner. Jetzt noch (vorsichtig!) mit Salz abschmecken.

- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 getrocknete rote Chillischote
- ca. 80 – 120 ml Olivenöl
- Salz



REZEPT - ROBERTO'S SANDKUCHEN