

Pesto Rosso

Zutaten

300 g	Getrocknete Tomaten in Öl
50 g	Pinienkerne
2 Zehen	Knoblauch
100 g	Parmesan, gerieben
50 ml	Pflanzenöl
150 ml	Olivenöl
einige	Chiliflocken
etwas	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Pinienkerne bei schwacher Hitze ohne Fett haselnussbraun rösten.

Die Tomaten abgießen und den Käse reiben. Knoblauch schälen und etwas klein hacken. Anschliessend die Tomaten, Pinienkerne, Knoblauch und Pflanzenöl pürieren.

Jetzt das Olivenöl, geriebenen Parmesan, das Chili und das Salz mit Pfeffer unterrühren und abschmecken.