



Pesto Rosso

Zutaten

- 100 Gramm getrocknete und in Öl eingelegte Tomaten
- 25 Gramm Pinienkerne | entspricht ca. 2 EL
- 25 Gramm Walnüsse | eine Hand voll
- Ein Viertel von einer Chilischote | ganz nach individuellem Schärfe-Empfinden dosieren!
- 1 EL Paprikapulver süß
- 2 TL Kräuter der Provence
- 3 EL fruchtiges Olivenöl
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Etwas Meersalz
- Eventuell: Wer mag und hat gibt noch frische Kräuter hinzu. Thymian und etwas frischer Rosmarin machen dieses Pesto zu einem unvergleichlichen Genuss

Tipp: Das Öl, in dem die getrockneten Tomaten eingelegt sind, ist zumeist sehr aromatisch. Ihr könnt es direkt für dieses Rezept nutzen! Man sollte das Öl nach Verbrauch der eingelegten Tomaten nicht wegschütten, es eignet sich hervorragend für Salate und Gerichte aller Art.

Zubereitung

Pinienkerne ohne Zugabe von Öl in einer Pfanne langsam anrösten, bis die Kerne eine schöne, leicht bräunliche Färbung angenommen haben. Dann die gerösteten Pinienkerne zusammen mit allen weiteren, oben aufgeführten Zutaten in einen Mixer geben und zu einer homogenen Masse vermengen. Fertig. Mit Hilfe von Olivenöl kann man das Pesto noch etwas flüssiger machen, wenn man möchte. Das rote Pesto passt hervorragend zu allen Pasta-Sorten oder zu Gnocchi. Es kann darüber hinaus auf im Ofen mit etwas Olivenöl und Knoblauch gebackene Baguette-Stücken gestrichen werden und schon hat man tolle Tomaten-Crustinis. Das Pesto schmeckt warm wie kalt und bereichert viele Gerichte. Ich mache mir mit grünen und roten Pestos zum Beispiel gerne Reissnudelsalate. Zum Aufbewahren das Pesto in ein Einweckglas füllen und mit Olivenöl begießen, so dass das Pesto ganz von Öl bedeckt ist. Im Kühlschrank aufbewahren. Es hält so verschlossen bis zu zwei Wochen und länger.