

ITALIENISCHE KÜCHE

Pesto Rosso mit Petersilie

Rotes Pesto | Leckerer Rezept in nur 5 Minuten



Rezept für Pesto Rosso

- 1 Glas getrocknete Tomaten in Öl (340 g)
 - 25 g Cashewnüsse
 - 25 g Mandelblättchen
 - Olivenöl
 - 75 g frisch geriebenen Parmesankäse
 - Salz
 - etwas Chilipulver
 - einige Blättchen frische Petersilie
1. Die Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen, dabei das Öl auffangen
 2. Den Parmesan reiben und beiseite stellen
 3. Das aufgefangene Öl mit Olivenöl auf 200 ml auffüllen
 4. Die Tomaten mit den Nüssen in einem Mixer pürieren, dabei das Öl einlaufen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
 5. Mit Salz und Chilipulver würzen

6. Den geriebenen Parmesan untermischen
7. Die Petersilie fein hacken und ebenfalls untermixen
8. Das fertige Pesto Rosso in sterilisierte, heiß ausgewaschene Gläser füllen und etwas Olivenöl darauf geben. Die Gläser verschließen und bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen