



Tomaten-Pesto (Pesto Rosso)

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Pasta, frischem Brot, Wein und Bier

Zutaten

- 80 g getrocknete Tomaten, in Öl
- 1 kleine frische Knoblauchzehe
- 1 EL geröstete Pinienkerne
- 2-3 EL Parmesan, gerieben
- 2-3 EL Olivenöl
- Frischer Thymian oder Basilikum nach Geschmack
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die getrockneten Tomaten zusammen mit der Knoblauchzehe, dem Parmesan, dem Olivenöl und den Kräutern mit dem Stabmixer zu einer streichfähigen Masse pürieren.

Schritt2

Die Pinien Kerne grob hacken und unter die Masse geben.

Schritt3

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Rezeptart: Dips, Pesto, Soßen **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-pesto-pesto-rosso/>