



Was koche ich heute? Das rote Pesto wird aus getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Parmesan zubereitet. Es ist im Kühlschrank mehrere Tage haltbar und passt zu allen Pasta Gerichten und auch aufs Brot.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## ZUBEREITUNG

Röste die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett an, bis sie Farbe bekommen und lass sie danach abkühlen.

Wiege die Tomaten ohne Öl ab, damit die Menge stimmt. Fange das Öl auf, denn es wird für das Pesto benötigt.

Püriere nun die Pinienkerne mit den getrockneten Tomaten, dem Parmesan, Knoblauch, Tomatenmark, nach Belieben Chili, Balsamicocreme, Zucker, dem abgewogenen Öl und Pfeffer fein. Verfeinere das Pesto nach Belieben mit Essig, Salz und Chili.

## FÜR EINFACHE PESTONUDELN

Koche die Nudeln bissfest ab und hebe etwa 2-3 Esslöffel Nudelwasser auf. Vermische die Nudeln, das Nudelwasser und eine beliebige Menge Pesto miteinander. Manche mögen gerne mehr Pesto, andere weniger. Ich nehme pro 500 Gramm Nudeln etwa 6-10 Esslöffel Pesto.

Es schmeckt auch hervorragend zu geröstetem Brot.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## ZUTATEN FÜR CA. 300 ML:

- 100 g** Pinienkerne
- 200 g** getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- 160 ml** Öl (vom Glas der getrockneten Tomaten)
- 100 g** Parmesan
- 2** Knoblauchzehen
- 4 EL** Tomatenmark
- n. B. Chili (z. B. Habanero)
- 2 EL** Balsamico Creme
- 1 Pr.** Zucker
- Pfeffer
- Salz (nach Belieben)