



Rotes Pesto von Justin Müller

Mengen für 10 Personen

Rotes Pesto (nur Pesto ohne Pasta)

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2019_DIVE_04/pesto-rosso/

140 g Tomaten (getrocknet) in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten,

60 g Pinienkerne

2.0 Stück Knoblauchzehen

50 g Reibkäse

5 cl Rapsöl

Tomaten, Pinienkerne und Knoblauch im Cutter oder Mixer fein pürieren, Käse und Basilikum daruntermischen und mit so viel Öl von den eingelegten Tomaten verrühren, dass ein leicht flüssiges Pesto entsteht.