

## Zutaten

- 100g getrocknete Tomaten, eingelegt in Öl
- 1 EL Kapern
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, gezupft
- 50g Parmesan o. Grana Padano gerieben
- 100ml Olivenöl

Saucen Dips Marinaden Gewürze

# Pesto Rosso

Entdecken Sie unser köstliches Pesto Rosso Rezept! Perfekt für Pasta oder als Dip. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

## So wird’s gemacht:

1. Salz, Pfeffer
2. Alle Zutaten in einen Standmixer geben und zu einem Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Olivenöl die Konsistenz nachjustieren.