

Zutaten

- 100 g getrocknete Tomaten aus dem Glas
- 15 g geröstete Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 25 g geriebener Parmesan
- 1 Eßl weißer Balsamico Essig
- 0,1 l Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Beilage

Pesto von getrockneten Tomaten

Rot ist das neue Grün. Für die heissen Tage ein kühles Pesto – für Sandwiches, Pasta und Antipasti!

So wird’s gemacht:

1. Die Knoblauchzehe schälen und den kleinen Keim entfernen.
2. Zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Blender geben und fein pürieren.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Pesto in ein Glas abfüllen und mit einer Schicht Olivenöl bedecken.