

Tomaten-Basilikum-Pesto

Zutaten:

2/3 (Glas 240g) getrocknete Tomaten in Öl

130-150g geriebenen Parmesan

1/2 Bund Basilikum

1 kleine rote Chilischote

1 Knoblauchzehe

1 EL Tomatenmark

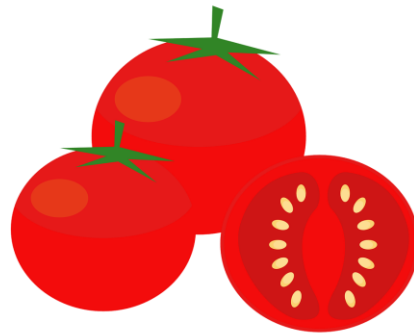
etwas Zucker

80-100mL Tomatensaft

Tomatenöl (Glas) oder Olivenöl

Pfeffer, Salz

50g Pinienkerne



Zubereitung:

Alle Zutaten außer Pinienkerne fein hacken und vermengen oder mit dem Pürierstab zerkleinern. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, damit sie durch die Wärme das Aroma entfalten.

Das Pesto ist hervorragend zu Spaghetti oder als Brotaufstrich.