

Rotes Pesto

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	50 g Pinienkerne
120 g getrock. Öl-Tomaten	30 g Rosinen	40 g Parmesan
125 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz, Pfeffer

Pinienkerne in einer Pfanne trocken hellbraun rösten und abkühlen lassen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und halbieren. Parmesan reiben. Die getrockneten Tomaten aus dem Öl holen und abtropfen lassen. Parmesan reiben. Chilischote entkernen und zusammen mit Rosinen, abgetropften Tomaten, Petersilie, Parmesan, der halben Knoblauchzehe, den abgekühlten Pinienkernen und Olivenöl in einem Küchenmixer zu einem feinen Pesto mixen. Das rote Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Christoph Rüffer am 07. Mai 2020