



Zutaten

150 g getrocknete in Öl
eingelegte Tomaten
40 ml gutes Olivenöl
1 Knoblauchzehe
2 EL Pinienkerne
20 g Parmesan
Salz
Pfeffer



Red pesto - Tomatenpesto

Zubereitung

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun anrösten und etwas abkühlen lassen. Knoblauchzehe abziehen und vierteln. Parmesan fein reiben. Tomaten halbieren. Alle Zutaten mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Bedarf etwas mehr Olivenöl verwenden.

Das war's schon! Super schnell gemacht und mit dem gekauften Pesto gar nicht zu vergleichen! Wer jetzt noch Fertig-Pesto kauft, ist selbst schuld!