

Pesto Rosso

- 100 g getrocknete Tomaten ohne Öl
- 400 ml Brühe
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 EL Pinienkerne
- $\frac{1}{2}$ Chilischote
- 150 ml Wasser
- 25 g Tomatenmark
- 100 g Parmesan, gerieben
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico, dunkel
- Pfeffer

[Ausreichend für 4 Personen]

Zubereitung

Tomaten in Brühe aufkochen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Abgetropfte Tomaten mit Knoblauch, 2,5 EL Pinienkernen, Wasser, Tomatenmark und Essig pürieren. Die Chilischote

entkernen, fein hacken und mit Parmesan und Olivenöl unter die Tomatenmasse ziehen. Mit Pfeffer abschmecken.

Die verbleibenden Pinienkerne zum Garnieren verwenden.