Pesto mit getrockneten Tomaten

Portionen	1 Glas (ca. 300 ml)
Vorbereitung	10 min.
Zubereitung	5 min.

Pesto Rosso nach sizilianischer Art: intensiv-fruchtige getrocknete Tomaten, geröstete Walnüsse und Parmesan ergeben ein kräftiges Pesto – perfekt zu Pasta, auf gerösteten Brot oder als Würzpaste für Dressings und Aufläufe.

Zutaten

Menge	Zutat
150 g	Getrocknete Tomaten in Öl
50 g	Walnüsse (alternativ Mandeln)
50 g	Parmesan, frisch gerieben
1	Knoblauchzehe
1 Handvoll	Frisches Basilikum

Menge	Zutat
100 ml	Olivenöl (das Tomatenöl mitverwenden)
1 TL	Tomatenmark
1 Prise	Chiliflocken
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. **Walnüsse rösten:** Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie duften. Abkühlen lassen und grob hacken.
2. **Tomaten vorbereiten:** Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen – das aromatische Öl dabei auffangen und für das Pesto verwenden. Die Tomaten grob würfeln.
3. **Pesto mixen:** Tomaten, Walnüsse, Knoblauch, Tomatenmark und Basilikum im Blitzhacker grob zerkleinern. Das Olivenöl (inklusive aufgefangenem Tomatenöl) nach und nach zugeben, bis eine stückige Paste entsteht.
4. **Abschmecken:** Den Parmesan unterheben und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Ist das Pesto zu dick, einfach noch etwas Olivenöl unterrühren.
5. **Abfüllen:** In ein sauberes Schraubglas füllen und mit einer dünnen Schicht Olivenöl bedecken. Hält sich im Kühlschrank etwa 2 Wochen.

> **Tipp:** Für Pasta das Pesto mit 2–3 EL des heißen Nudelwassers verrühren – so wird die Sauce schön cremig und legt sich perfekt um die Nudeln. Ein paar geröstete Walnüsse und frische Basilikumblätter als Topping machen den Teller komplett.