

# PESTO AUS GETROCKNETEN TOMATEN MIT CHILI

Posted on 13. September 2018



Heute habe ich für euch ein köstliches Pesto-Rezept mitgebracht. Ich liebe Pesto. Pesto ist so genial einfach und einfach so genial. Bei meinem heutigen Pesto-Rezept trifft sanfte Schärfe auf liebevolle sonnengetrocknete Tomaten, um genau zu sein. Also ein leckeres und würziges und sanft scharfes Pesto...



Dieses Pesto ist nicht wie mein klassisches [Pesto Rosso](#) mit mediterranen Kräutern gewürzt, sondern eher mit einer dezenten Schärfe. Sehr lecker und mal ein etwas anderes rotes Pesto. Schon alleine die getrockneten Kirschtomaten sind mal eine Abwechslung zu den üblichen getrockneten Tomaten. Es schmeckt natürlich in erster Linie ganz hervorragend als Soße zu Pasta. Entweder ganz puristisch -einfach mit etwas von dem Nudelkochwasser verdünnt- als tolles und leckeres Blitzgericht. Oder wenn es etwas mehr sein darf, kann es auch sehr gut für dieses Gericht verwendet werden: [Pasta al Pesto Rosso](#). Auch als Grundlage für meinen [Nudelsalat Bella Italia](#) macht es sich toll.

Außerdem passt dieses Pesto nicht nur hervorragend zu Pasta, sondern kann auch prima als Grundlage für diverse Aufstriche, Dips, Soßen oder auch für Füllungen von herzhaftem Gebäck aus Blätter- oder Hefeteig verwendet werden. Mir kommen da pikante Schnecken aus Pizzateig, Zupf-

oder Faltenbrote in den Sinn. Aber auch als Aufstrich zu geröstetem Brot oder für leckere belegte Sandwiches ist es ein würziger und aromatischer Leckerbissen. Vielleicht habt ihr noch weitere Ideen, bei denen dieses Pesto Verwendung finden kann...



### Zutaten für das Pesto mit getrockneten Cherrytomaten:

- 150g getrocknete Tomaten, alternativ Softtomaten
- 60g Pinienkerne (ohne Fett geröstet)
- 80g Parmesankäse
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1/2 -1 rote Chillischote

- 1/2 Tl braunen Zucker
- ca. 130g Olivenöl + etwas mehr für das Glas

### **Pesto mit getrockneten Cherrytomaten zubereiten:**

1. Parmesankäse fein reiben oder mit der Küchenmaschine zerkleinern bzw. reiben.
2. Zusammen mit den restlichen Zutaten in einem Mixer oder mit dem Pürierstab zerkleinert, bis eine homogene Masse entsteht. Die Konsistenz sollte noch leicht stückig sein.
3. Das fertige Pesto in saubere Weck- oder Schraubgläser füllen und mit etwas Olivenöl bedecken. So ist das Pesto im Kühlschrank lange haltbar.
4. Zum Entnehmen bitte immer einen sauberen Löffel verwenden.

### **ZUBEREITUNG THERMOMIX®:**

1. Parmesan in Stücken in den Mixtopf geben und für 8 Sek./ Stufe 10 zerkleinern, anschließend umfüllen.
2. Getrocknete Tomaten, Chili, Knoblauchzehen und Pinienkerne in den Mixtopf geben, für 10 Sek./ Stufe 8 zerkleinern.
3. Die restlichen Zutaten hinzufügen und für 10 Sek./ Stufe 7 vermischen, evtl. zwischendurch mit dem Spatel runterschieben. Die Konsistenz sollte noch leicht stückig sein.
4. Das fertige Pesto in saubere Weck- oder Schraubgläser füllen und mit etwas Olivenöl bedecken. So ist das Pesto im Kühlschrank lange haltbar.
5. Zum Entnehmen bitte immer einen sauberen Löffel verwenden.



