

PESTO ROSSO (VEGAN MÖGLICH)

Posted on 19. Juni 2017





Passend zu den sommerlichen Temperaturen habe ich heute mal wieder ein Pesto-Rezept für euch. Nämlich für unser Lieblings-Pesto: Pesto Rosso

Es ist sehr schnell gemacht und kann auch auf Vorrat hergestellt werden, da es vielfältig verwendbar ist und sich einige Zeit im Kühlschrank hält.

Dieses Pesto Rosso schmeckt außerdem nicht nur hervorragend als Soße zu Pasta, oder auch Zoodles (Zucchini-Spaghetti) sondern kann auch als Grundlage für diverse Aufstriche, Dips, Soßen oder auch für Füllungen von Gebäck, wie pikanten Schnecken, Zupf- oder Faltenbrote verwendet werden. Rezepte dazu folgen von mir ganz bestimmt. ????

Das Pesto Rosso schmeckt übrigens auch hervorragend zu geröstetem Brot.

Ich bereite es meist ohne Parmesankäse (denn ist es noch länger haltbar) und auf Vorrat zu. Das heißt, ich mache meist gleich die doppelte Menge, auch wenn es eigentlich sehr schnell gemacht ist. Viele Pestos sind mir einfach zu ölig, daher ist dieses Rezept entsprechend nicht ganz so ölig. Probiert "mein Pesto Rosso" einfach mal aus, ich bin gespannt wie es euch schmeckt...♥



Zutaten:

- 100g getrocknete Tomaten (nicht in Öl)
- 1-2 Knoblauchzehen, geschält
- 60g Pinienkerne oder Cashewnüsse
- 100g kleine Cocktail-Tomaten oder andere aromatische Tomaten
- 100-120g Olivenöl
- 1/2 TL Oregano, getrocknet
- 1/2 TL Basilikum, getrocknet
- 2 Prisen Pfeffer
- optional: 1 Prise Chili
- optional: 50g Parmesankäse (dann evtl. etwas mehr Öl)

Zubereitung:

- Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, anschließend etwas abkühlen lassen.
- Gegebenfalls den Parmesankäse fein reiben oder mit der Küchenmaschine zerkleinern.
- Nun werden die restlichen Zutaten hinzugefügt und in einem Mixer oder mit dem Pürierstab gründlich zerkleinert, bis eine homogene Masse entsteht.
- Die Konsistenz sollte leicht zwar leicht bröselig, aber auch nicht zu stückig sein.
- Das fertige Pesto Rosso in Weck- oder Schraubgläser umfüllen und mit etwas Olivenöl bedecken, so ist das Pesto im Kühlschrank lange haltbar.
- Zum Entnehmen bitte immer einen sauberen Löffel verwenden.

Zubereitung Thermomix:

- Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und etwas abkühlen lassen.
- Gegebenfalls den Parmesan in Stücken in den Mixtopf geben und für 8 Sek./ Stufe 10 zerkleinern, anschließend umfüllen.
- Tomaten und Pinienkerne für 10 Sek./ Stufe 10 zerkleinern.
- Die restlichen Zutaten hinzufügen und für 40 Sek./ Stufe 8 vermischen, evtl. zwischendurch mit dem Spatel runterschieben.
- Die Konsistenz sollte leicht zwar leicht bröselig, aber auch nicht zu stückig sein.
- Das fertige Pesto Rosso in Weck- oder Schraubgläser umfüllen und mit etwas Olivenöl bedecken, so ist das Pesto im Kühlschrank lange haltbar.
- Zum Entnehmen bitte immer einen sauberen Löffel verwenden.



Einfache & sehr schnelle Pasta:

(wenn´s mal ganz eilig ist)

1. Nudeln nach Wahl "al dente" kochen, etwa 2-3 Esslöffel Nudelwasser aufheben.
2. Eine beliebige Menge Pesto Rosso zuerst mit dem Nudelwasser und anschließend mit den Nudeln vermischen. Fertig!

Das Pesto Rosso verwende ich am liebsten für dieses leckere Pasta Gericht...

[zum Rezept geht´s hier \(klick\)](#)



Viel Spaß beim nachmachen!♥

*Affiliatelink für Amazon. Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt ihr automatisch meinen Blog, auf dem ich euch kostenlos Rezepte zur Verfügung stelle. Euch entstehen keine Mehrkosten. Ich danke euch. ♥