

# PESTO ROSSO (ROTES PESTO)

Zubereitungszeit: 10-15 min - Menge: 2 Personen

## -ZUTATEN-

<b>Pesto rosso:</b> 15 g Pinienkerne 25 g Parmesankäse 190 g getrocknete Tomaten in Öl Salz Pfeffer ½ - 1 Knoblauchzehe 3 EL Olivenöl ½ - 1 Chilischote	<b>Sonstiges:</b> 250 g Spaghetti oder andere Nudeln  Parmesankäse nach Belieben
---	---

## -ZUBEREITUNG-

1. Die Pinienkerne musst du in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten, bis sie ein bisschen Farbe bekommen. Lass sie anschließend abkühlen.
2. Füge die getrockneten Tomaten, inkl. dem Öl aus dem Glas, den Parmesankäse, die Pinienkerne und das Olivenöl in einen Mixer oder in ein hohes Gefäß. Füge auch den Knoblauch und die Chilischote hinzu. Da kannst du deinen Wünschen entsprechend mit den Mengen variieren, ebenso bei Salz und Pfeffer. Püriere oder mixe nun anschließend alles zu einer feinen Paste.
3. Jetzt kannst du die Nudeln in ausreichend Salzwasser al dente kochen, oder so weich, du sie eben haben magst. Gieß nun die Nudeln in ein Sieb ab. Aber bitte nicht unter kaltem Wasser abschrecken, wie viele das machen, da sonst die Soße oder in diesem Fall das Pesto nicht gut an den Nudeln kleben bleibt.

# REBECCAS PATISSERIE



- BACKEN UND KOCHEN FÜR KLEIN UND GROSS -

4. Wenn du magst, kannst du das Pesto mit den Nudeln nun mischen oder das Pesto extra auf die Nudeln geben und mit geriebenen Parmesankäse servieren.

VIELEN SPAß BEIM NACHKOCHEN!

DEINE REBECCA

