



Rotes Pesto

Zutaten

- etwas kochendes Wasser
- 100 g Tomaten (getrocknet)
- 2 Knoblauchzehen
- 40 g Pinienkerne
- 40 g Parmesan (frisch gerieben)
- 2 EL Maggi Würze (125 g Flasche)
- 150 ml Olivenöl

Zubereitung

1. Tomaten mit Wasser übergießen und ca. 2 Std. quellen lassen. Dann abtropfen und grob hacken.
2. Knoblauchzehen schälen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
3. Tomaten mit Pinienkernen, Knoblauchzehen, Parmesan, MAGGI Würze und Olivenöl in einen Mixer geben und zu einem sämigen Pesto verarbeiten. Das Pesto schmeckt zu Spaghetti oder als Aufstrich zu knusprigem Baguette.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 8 g |
| Energie | 335 kcal |
| Fett | 31 g |
| Protein | 7 g |

🕒 10 Minuten

⊕ 6 Portionen