Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Dips / Pasta / Glutenfrei / super schnell /

Pesto Rosso

Als ich gestern dieses Pesto zum Abendessen zubereitet habe, war Flynn sich ganz sicher seine Nudeln “gelb, mit Butter” essen zu wollen. Wehe ich mache rotes Pesto auf die gelben Nudeln. Dann ist der Spaß vorbei! “Also bitte, dann esse ich das Pesto halt allein und du kannst dich mit deinen trockenen Nudeln vergnügen”, dachte ich mir. Und es kam wie es kommen musste. Flynn hat eine Nudel von meinem Teller probiert und sagte freudestrahlend: “Schmeckt lecker!” Im Nu waren meine Pesto-Nudeln in seinem Bauch verschwunden. Was übrig blieb, waren nur die ‘gelben’. Denn die wollte jetzt irgendwie doch keiner mehr essen.

Zutaten für ca. 200 Gramm

- 1 - rote Paprika
- 100 gr - getrocknete Tomaten
- 20 gr - Basilikum
- 30 gr - Pinienkerne
- 50 gr - Parmesan
- 30 ml - Olivenöl
- 1 - Knoblauchzehe
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Paprika in Streifen schneiden, die Kerne und den Strunk entfernen. Eine Pfanne erhitzen, einen kleinen Schwupps Olivenöl hineingeben und die Paprika für 2-3 Minuten scharf anbraten. Anschließend die Paprika in eine Schale geben und kurz zur Seite stellen.
2. Nun die Pinienkerne in die Pfanne geben und kurz anrösten.
3. Die Knoblauchzehe schälen.
4. Nun alle Zutaten zusammen in eine Küchenmaschine geben und für ca. 3 Minuten mixen, bis ein cremiges Pesto entstanden ist.
5. Mit Pasta servieren oder als Brotaufstrich verwenden.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia