

Pesto rosso (Tomaten-Pesto)

Zutaten (für 1 Glas):

- 200 g getrocknete Tomaten
- 100 ml Olivenöl
- nach Geschmack: Knoblauch
- 60 Kürbiskerne
- 1 Peperoni
- 1 Kurkuma-Wurzel
- 100 g Schafs-Hartkäse, z. B. Pecorino
- 1 Prise Salz

Kürbiskerne ohne Öl in einer Pfanne leicht anrösten und abkühlen lassen. Getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden. Knoblauch (nach Geschmack etwa 0,5 bis 3 Zehen) pellen und in dünne Scheiben schneiden. Hartkäse fein reiben. Kurkuma-Wurzel schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden, dafür am besten Handschuhe anziehen, da Kurkuma stark färbt. Peperoni längs aufschneiden, Innengehäuse und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.

Zuerst die Tomaten und etwas Olivenöl in einen Mixer geben und mixen. Dann nach und nach alle weiteren Zutaten hinzufügen und weiter mixen. Zum Schluss den geriebenen Hartkäse unterrühren. Mit Salz abschmecken.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 26.03.2024

Koch/Köchin: Thomas Sampl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen