

# Tomatenpesto



## Zutaten

100 g getrocknete Tomaten  
(nicht in Öl eingelegt)  
120 g Parmesan in Stücken  
25 g Sonnenblumen- oder Pinienkerne  
1 reife Tomate (ca. 75 gr) halbiert  
150 g Olivenöl

## Zubereitung

Getrocknete Tomaten in den Mixtopf geben, 10 Sekunden bei Stufe 10 zerkleinern und umfüllen.

Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sekunden bei Stufe 10 zerkleinern.

Sonnenblumen- oder Pinienkerne zugeben und 5 Sekunden bei Stufe 8 zerkleinern.

Zerkleinerte Tomaten, frische Tomate und Olivenöl zugeben, 40 Sekunden bei Stufe 5 zu einer homogenen Masse vermischen und nach Wunsch mit geriebenem Parmesan zu frisch gekochten Nudeln reichen.

Sehr gut lässt sich das Pesto auch auf Puten- oder Schweineschnitzel verwenden, die im Varoma gedünstet werden.

### Tipps:

Im Schraubglas mit Öl bedeckt im Kühlschrank aufbewahren und zügig aufbrauchen.

Tomatenpesto, auch Pesto rosso genannt, mit etwas Nudelwasser verdünnen und als Nudelsauce genießen.

Dieses Pesto eignet sich auch als Brotaufstrich für Bruschetta oder zum Füllen von Fleisch- oder Fischröllchen.