Rotes Pesto
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

150 gr getrocknete Tomaten in Öl, 80-100 gr Ziegenfrischkäse, 50-60 gr Pinienkerne, 150-200 gr Parmesan, Prise Pfeffer, Milch.

Die Vorbereitungen:

Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne leicht anbräunen, Parmesan reiben/hobeln.

Die Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten mit einem Schuss vom Einlegeöl in einen Mixbecher geben, Ziegenfrischkäse, die Hälfte des Parmesan, Prise Pfeffer, Pinienkerne und einen guten Schuss Milch zugeben. Alles mit dem Pürierstab relativ glatt mixen und mit dem restlichen Parmesan zu Pasta jeder Art servieren.
Guten Appetit!