



Roter Pesto mit geräucherter Chilischote

4-6 Portionen

1 Glas getrocknete Tomaten in Öl (ca. 200 g)

80 g Pinienkerne

1-2 Knoblauchzehen

1 geräucherte Chilischote

Olivenöl

Tomaten abtropfen lassen, Öl auffangen, Tomaten sehr fein hacken

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten

Knoblauch pellen, Keim entfernen, sehr fein würfeln

Chilischote mit einem scharfen Messer sehr fein hacken

Das Öl von den Tomaten mit 60 g von den Pinienkernen in ein hohes Gefäß geben und das Ganze mit dem Schneidstab pürieren. Tomaten, restliche Pinienkerne, Knoblauch und Chili zugeben und gut vermengen. Wasser und Olivenöl zu etwa gleichen Teilen zugeben, bis die Konsistenz gefällt. Etwas zusätzliches Olivenöl obenauf erhöht die Haltbarkeit im Kühlschrank.

Tomaten aus dem Glas sind am besten geeignet, da sie weniger salzig sind als die ohne Öl. Die Nudeln müssen genügend Salz haben (25 g Salz pro Liter Kochwasser). Die Sauce zu den Nudeln kommt dann mit einem Minimum an Salz aus.

Beim Anrichten z. B. mit Spaghetti noch etwas gehackte Petersilie zugeben und mit geriebenem Parmesan oder Pecorino bestreuen.