

Rotes Pesto

Zutaten für ca. 300 g:

- 150 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g geriebener Parmesan
- 50 g Mandeln
- 2 TL Oregano
- 6 EL Olivenöl



Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Zubereitung:

1. Röste die Mandeln in einer Pfanne an. Lass sie abkühlen.
2. Gib nun alle Zutaten in einen Mixer und verrühre sie miteinander.
3. Fülle das Pesto in Gläser. Bedecke das Pesto mit einem Schluck Olivenöl.
4. Lagere das Pesto abschließend im Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

