

Pesto rosso

Schwierigkeit: sehr einfach

Zubereitungszeit: 30-60 Minuten

Zutaten

180 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

80 g Tomatenmark

180 ml Olivenöl (einschließlich dem Öl der Tomaten)

50 g Parmesan oder Pecorino

70 g Pinienkerne (alternativ Mandeln, Cashewnüsse)

1 Bund (20-30 Blätter) Basilikum

1 EL Apfelessig

1 TL Salz

Prise Zucker

Zubereitung

Zuerst den Basilikum waschen und zum trocknen locker auslegen. Dann die Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne anrösten. Den Käse reiben und die getrockneten Tomaten abtropfen lassen (das Öl behalten) und in kleine Stücke schneiden.

Alles in eine Schüssel oder einen hohen, schmalen Becher geben und mit dem Mixstab vermengen und weiter zerkleinern bis zur gewünschten Konsistenz.

Das Pesto füllt man in saubere, am besten sterilisierte, Gläser und gibt dabei auch die ganzen Pinienkerne noch dazu.







Das leckere Pesto Rosso

Varianten

Die Pinienkerne sind zwar sehr lecker, aber auch sehr teuer. Wer möchte, kann sie auch mit anderen Nüssen (Mandeln, Cashewkerne) ersetzen. Die Mandeln vor dem anrösten schon kleinhacken.

Eine eher (süd-) französische Variante erhält man, wenn man Mandeln (statt Pinienkerne) und Gruyère (anstatt Pecorino oder Parmesan) verwendet.

Wer einige ganze Pinienkerne im Pesto möchte, stellt einfach ein paar der gerösteten Pinienkerne beiseite und gibt sie erst beim Befüllen der Gläser dazu (nicht oben, sondern eher in der Mitte).

Haltbarkeit

Das Anrösten der Pinienkerne verfeinert nicht nur den Geschmack sondern verringert auch die Zahl der Keime und hilft somit das Pesto haltbarer zu machen – also das anrösten nicht überspringen.

Nach dem Einfüllen in die Gläser sollte oben auf dem Pesto immer noch eine Schicht Olivenöl sein. Das Öl verhindert, dass Luft an das eigentliche Pesto kommt. Außerdem sollte man peinlich genau darauf achten, dass sich keine Luftbläschen im Glas halten.

Knoblauch sollte eher nicht zum Pesto gegeben werden, wenn es länger haltbar sein soll. Wenn, dann sollte der Knoblauch vorher zumindest gekocht und kleingeschnitten werden. Wer den Knoblauch möchte, sollte ihn eher kurz vor dem Verzehr frisch zum Pesto geben.

Im Kühlschrank hält sich das Pesto einige Wochen. Außerdem lässt sich das Pesto auch sehr gut einfrieren und hält dann eine kleine Ewigkeit.

Einkochen sollte man das Pesto allerdings nicht. Die Gummidichtung verträgt das Öl nicht (Naturkautschuk quillt auf) und Zutaten wie Käse die Kohlehydrate enthalten werden durch das Einkochen nicht haltbar (hier müsste mit rund 120°C sterilisiert werden). Also lieber sauber arbeiten und das Pesto einfrieren.