

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Pesto Rosso mit Burrata

**Koch: Dominik Süß**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Pesto

- 450 g getrocknete Tomaten in Öl (abgetropft)
- 150 g rote Paprika
- 100 g Kapern (abgetropft)
- 50 g confierter Knoblauch
- 50 g Tomatenmark
- 100 g Pinienkerne
- Saft einer ½ Zitrone
- ½ TL Oregano
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Olivenöl
- 4 große Burrata-Kugeln

### Zubereitung

1. Für das Pesto Rosso die Paprika entkernen, in 4 Stücke schneiden, mit Olivenöl beträufeln und bei 180° C Umluft im Rohr rösten, bis sich die Haut leicht braun färbt. Anschließend herausnehmen, kurz überkühlen lassen und die Haut abziehen.

Quelle: ORF extra

2. Für den confierten Knoblauch eine ganze Knoblauchknolle quer halbieren und in einer Pfanne in warmem Pflanzenöl garen, bis alles ganz weich ist.

3. Nun die getrockneten Tomaten und die gehäutete, geröstete Paprika grob hacken und in ein hohes Gefäß geben. Die Kapern dazugeben, den confierten Knoblauch aus der Knolle drücken und begeben, die gerösteten Pinienkerne, das Tomatenmark, den Zitronensaft und den Oregano sowie etwas Salz und Pfeffer dazugeben und alles mit einem Stabmixer grob pürieren. Währenddessen das Olivenöl langsam einfließen lassen, bis eine streichfähige Paste entsteht.

4. Das Pesto Rosso danach in ein luftdichtes Glas füllen, mit etwas Olivenöl abschließen und im Kühlschrank aufbewahren – es ist mehrere Wochen haltbar.

5. Dieses Pesto Rosso serviert man am besten mit einer Kugel Burrata, es schmeckt aber auch hervorragend als Aufstrich für Brot oder Cracker, als Fülle für Sandwiches, als Würze für Pasta-Gerichte oder als Dip zu Gemüse.