

Rezept aus „So isst Österreich besser“

Foto: ORF/On Media



Pesto für Nudeln

Rezept von Max Stiegl

Zutaten

- 500 g Tomaten (frisch und getrocknet)
- 30 g Pinienkerne
- 100 g Parmesan oder Bergkäse
- 2 Knoblauchzehen
- 125 ml Olivenöl
- Basilikum
- Salz

Zubereitung

Getrocknete und kurz angebratene Tomaten zerkleinern und mit den Pinienkernen, dem Knoblauch und dem Käse mörsern. Olivenöl hinzugeben. Kurz vor dem Anrichten noch Salz und Basilikum hinzufügen.



Quelle: ORF extra