

## Pesto rosso

*Seit Jahrzehnten zieht es nicht nur die Zugvögel, sondern auch unsere Familie im Herbst nach Süden, genauer gesagt in die Toscana. Hier lernten wir unter anderem vor vielen Jahren auch die getrockneten Tomaten kennen und lieben, damals waren sie hier noch nicht in jedem Geschäft zu kaufen. Auch in Italien fanden wir sie nicht auf Anhieb, meist in einem Dörfchen beim Comestibler, wie wir ihn nannten. Dort konnte man sich auch noch grad Paninis füllen lassen mit Prosciutto crudo (Trockenfleisch) oder köstlichem Formaggio della Reggione (einheimischem Käse) für unglaublich wenige Lire. Der Einkauf war immer ein schönes Erlebnis. Unsere Kinder bestellten ihre Paninis selber, voll stolz über ihre paar Wörter Italienisch, die Verkäufer hatten ihre Freude daran.*

*Zu Hause wollte ich die Tomaten zu roter Pesto verarbeiten, als Spagettisauce, ein gutes Rezept hatte ich aber nicht, und sie wurde einfach nicht so wie in Italien! Ich versuchte es immer wieder...*

*Einmal, an einer Ferienmesse, an einem Stand mit italienischen Spezialitäten, beim Degustieren, kam die Erleuchtung: so muss sie sein! Ich studierte die Zutatenliste, und siehe da, es werden nicht Pinienkerne, wie ich selbstverständlich annahm, sondern Haselnüsse verwendet!*

### Hier nun mein Rezept für ca. 4 Toni-Joghurtgläsli

#### Zutaten:

Ca. 250 g getrocknete Tomaten  
Rotweinessig  
2 Esslöffel Tomatenpüree  
3 Esslöffel gemahlene Haselnüsse  
4-5 Knoblauchzehen, geschält  
1 Kaffeelöffel Salz  
Einige Umdrehungen schwarzer Pfeffer  
4 Esslöffel Parmesan, gerieben  
Kalt gepresstes Olivenöl



#### Zubereitung:

Die Tomaten klein schneiden, 20 Minuten in Rotweinessig einlegen.  
In einem Sieb abtropfen lassen, in ein verschliessbares Glas füllen, mit Olivenöl auffüllen.  
3 Wochen bis ½ Jahr im Dunkeln stehen lassen.  
Nach dieser Zeit mit dem Olivenöl in einen Massbecher füllen, alle übrigen Zutaten begeben, soviel Olivenöl dazu giessen, dass die Masse mit dem Pürierstab fein gemixt werden kann. Frisch verwenden oder in Gläsli abfüllen und tiefkühlen. Haltbar mindestens ein Jahr. Vor dem Servieren mit wenig Spaghettiwasser vermischen.

#### Hinweis:

Schmeckt prima zu Spaghetti, aber auch als Aufstrich auf Crostini zum Apéro!

Trudy Bussard