

## Pesto Rosso mit Walnüssen

Menge: ca. 250 ml

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 🧑🍳 einfach

### Zutaten:

100 g Walnüsse

100 g getrocknete Tomaten in Öl

1 Knoblauchzehe (alternativ 1/2 TL Knoblauchpaste)

10 g Hefeflocken

Pfeffer & Salz

1 Prise Rosenpaprika

Chilipulver

50 ml Walnussöl

1 TL Oregano, getrocknet

### Zubereitung:

Walnüsse in einer trockenen Pfanne unter Rühren anrösten.

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.  
Das Pesto mit Chili, Pfeffer und Salz abschmecken.

### Tipp:

Das Pesto schmeckt natürlich gut mit Spaghetti, es ist aber auch als Brotaufstrich, auf Bruschetta, auf Pizza oder zu Ofengemüse sehr lecker.

