

# Roter Pesto-Aufstrich



## Rezept

1. Parmesan **10 Sekunden / Stufe 10**
2. Pinien, Dörrtomaten, Basilikum, Knoblauchzehe (nach Wunsch), Öl und Tomatenpüree zugeben und **20 Sekunden / Stufe 7** zerkleinern.
3. Frischkäse zugeben und alles zusammen **10 Sekunden / Stufe 4**
4. Mit Kräutersalz & Pfeffer abschmecken und evtl. nochmals **10 Sekunden / Stufe 4**.

## Zutaten

50 g Parmesan, in Stücken  
30 g Pinienkerne  
80 g Dörrtomaten in Öl  
15 g Basilikum-Blätter  
1 Knoblauchzehe (optional)  
50 g Olivenöl (oder Öl von den getrockneten Tomaten)  
10 g Tomatenpüree  
100 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)  
Kräutersalz & Pfeffer (nach Belieben abschmecken)