

## Pesto - Grün und Rot

Zutaten für je 4-6 Portionen:

2 Handvoll	Basilikum
1 Handvoll	Blattpetersilie
ca. 60 ml	Olivenöl
30 g	Pinienkerne
1 Knoblauchzehe,	Salz
30 g	fein geriebener Parmesan, Grana Padano oder Peccorino

60 g	getrocknete Tomaten
wenig	rote Chilischote
1	mittlere Tomate
75 ml	Olivenöl
1 Knoblauchzehe	
20 g	gemahlene Mandeln
30 g	fein geriebener Parmesan

Pasta (Spaghetti, Tagliatelle, Ravioli etc.)

### Zubereitung:

Basilikum, Petersilie, Olivenöl, Pinienkerne, Salz und Knoblauch im Universalmixer zu einer feinen Masse pürieren (oder in einem Mörser fein zerstoßen) – Parmesan unterrühren.

Getrockneten Tomaten würfeln.

Tomate, wie üblich abziehen/häuten, grob würfeln.

Tomaten, Chili, Olivenöl und Knoblauch im Universalmixer zu einer feinen Masse pürieren – Parmesan und Mandeln unterrühren.

Pasta in kochendem Salzwasser al dente kochen.

Etwas Kochwasser aufbewahren.

Nudeln abgießen und mit dem jeweiligen Pesto vermischen.

Mit etwas Kochwasser lockeren und anrichten.