

## ROTER PESTO-AUFSTRICH

### 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)

### Zubereitung:

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**.

*Tipp: Aufstrich zu frischem Brot oder zu Gemüse-Sticks servieren.*