Pesto Rosso (roter Pesto)

150 g getrocknete Tomaten, **1 Peperoncino** und **4 Knoblauchzehen** grob hacken und **100 g Parmesan** in Stücke brechen.
Mit **1,5 dl Olivenöl**, **1 Bund Basilikum**, **3 EL Pinienkernen** und reichlich **Pfeffer aus der Mühle** im Mixer pürieren.
In ein Gläschen mit einem Drehverschluss füllen. Mit **Olivenöl** auffüllen, bis der Pesto knapp bedeckt ist. So bleibt er bis zu 2 Wochen im Kühlschrank frisch.