

Tomaten Chili Pesto



Tomaten Chili Pesto - von Heike



Tomaten Chili Pesto verbindet sonnengereifte Tomaten, Pinienkerne, Hartkäse und Chili zu einem intensiven Geschmackserlebnis. Ideal für Nudeln, Fleisch, als Topping oder Füllung.

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Verkaufspreis inkl. Preisnachlass

Verkaufspreis 6,90 €

Preisnachlass

 Verfügbar
Versandfertig in 1-2 Tagen

[Ask a question about this product](#)

Beschreibung

Tomaten Chili Pesto: Eine kulinarische Bereicherung

Tomaten Chili Pesto ist eine raffinierte Kombination aus sonnengereiften Tomaten, einem Hauch von Chili und ausgewählten Zutaten, die zusammen ein unvergessliches Geschmackserlebnis schaffen. Es ist die perfekte Wahl für alle, die ihre Gerichte mit einer besonderen Note verfeinern möchten. Hier erfahren Sie alles Wichtige über dieses köstliche Pesto und wie Sie es am besten genießen können.

Die Basis: Sonnenverwöhnte Tomaten

Es sind die **in der Pfälzer Sonne angebauten und gereiften Tomaten**, die getrocknet die Grundlage des kräftigen Pestos bilden. Diese sorgfältig ausgewählten Tomaten verleihen dem Pesto seine unvergleichliche Süße und sein intensives Aroma.

Geschmacksintensivierung durch edle Zutaten

Neben den sonnenverwöhnten Tomaten spielen auch andere hochwertige Zutaten eine entscheidende Rolle:

- *Pinienkerne* sorgen für eine nussige Note.
- *Hartkäse* verleiht dem Pesto seine cremige Textur und seinen würzigen Geschmack.
- Ein *Schuss Rotwein* rundet das Geschmacksprofil ab und sorgt für eine leicht fruchtige Note.

Für den besonderen Kick sorgt eine Prise Chili, die dem Pesto eine angenehme Schärfe verleiht.

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten

Tomaten Chili Pesto ist äußerst vielseitig einsetzbar und verleiht vielen Gerichten eine besondere Note:

- Ideal zu **Nudeln** für ein schnelles, aber geschmackvolles Essen.
- Perfekt als Begleitung zu **gebratenem oder gegrilltem Fleisch**.
- Ausgezeichnet als **Topping zu gegrilltem Schafskäse** und geröstetem Brot.
- Herrlich als **Füllung für herzhaftes Hefengebäck**.

Tipps für den perfekten Genuss

Um das Pesto in vollem Umfang genießen zu können, gibt es einen kleinen, aber wichtigen Hinweis: Da **Olivenöl in kaltem Zustand fester wird**, empfiehlt es sich, das Pesto **30 Minuten vor dem Servieren** aus dem Kühlschrank zu nehmen. So entfaltet sich der Geschmack optimal und die Konsistenz ist ideal.

Tomaten Chili Pesto ist nicht nur ein Geschmackserlebnis, sondern auch eine Bereicherung für jede Küche. Probieren Sie es aus und lassen Sie sich von der Vielfalt der Aromen verzaubern.