

SKINNYMIXERS RED PESTO



Kategorie: Dressings

Kreiert: am 17.04.2016

Qualifiziert von: Supercook
AUS

Vorgeschlagen von: Becca86

Gesamtzubereitungszeit: 20
Sekunden

ZUTATENLISTE

170 Gramm Semi Sundried Tomatoes

50 Gramm pinenuts (or macadamias or cashews)

40 Gramm Olivenöl

30 Gramm grated parmesan (omit for dairy free)

2 Zehe/ Zehen Knoblauch

30 Gramm roasted capiscum (make your own or buy in a jar)

10 Gramm Tomatenmark

10 Gramm fresh basil

20 Gramm pitted Kalamata olives (optional)

1 Prise Salz

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).