

Tomaten-Pesto

- geschmackvoller können Tomaten nicht sein



Zutaten für 4 Portionen

100	g	eingelegte getrocknete Tomaten
40	g	Pinienkerne
40	g	geriebenen Parmesan
1	Hand voll	Basilikum und Petersilie
2	Stk	Knoblauchzehen
80	g	hochwertiges Olivenöl
		Meersalz und frisch gemahlene Pfeffer

Zubereitung

Pinienkerne in der Pfanne ohne Öl bräunen. Tomaten grob schneiden. Alle Zutaten im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse verarbeiten. Dabei so viel Öl zugießen, bis die Masse cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten-Pesto in ein sauberes Glas abfüllen und mit Olivenöl bedecken.

Im Kühlschrank aufbewahren.

Rezeptart: Vorspeise, Konservieren, Saucen & Pestos | Unverträglichkeiten: Glutenfrei, Weizenfrei | Saison: Sommer | Zubereitung: Einkochen