

REZEPT

Tomatenpesto



Kategorie: Aufstriche & Pesto

Zubereitung: 15 Minuten

Portion: ca. 220ml

ZUTATEN

- ✓ 100g getrocknete Tomate (in Öl)
- ✓ 2 Knoblauchzehen
- ✓ 1/2 Bund Basilikum
- ✓ 50g Pinienkerne
- ✓ 5EL Olivenöl
- ✓ 2EL Cashews
- ✓ Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Tomaten abtropfen lassen und würfeln. Nach Belieben 1-2 Knoblauchzehen schälen und hacken. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken.

2. Die Tomaten mit dem Basilikum, den Pinienkernen, Cashewkernen, dem Olivenöl und dem Knoblauch fein pürieren. Fein mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Zum Aufbewahren in ein Glas füllen, mit einer Schicht Öl bedecken und kühl stellen. So ist das Pesto ca. 4 Wochen haltbar.

NOTIZEN

Tipp:

Das Pesto sollte immer mit Öl bedeckt sein und kühl gelagert werden. So hält sie sich ca. 4 Wochen.

Passt sehr gut zu frischer Vollkornpasta, Gnocchi oder als Dip aufs Brot.