

REZEPT

Mandel-Kräuter-Pesto



Kategorie: Aufstriche & Pesto

Zubereitung: 15 Minuten

Portion: ca. 200ml

ZUTATEN

- ✓ 50g gehäutete Mandeln
- ✓ je 1/2 Bund Petersilie & Basilikum
- ✓ 1 Hand voll Liebstöckel
- ✓ 1 Tomate
- ✓ 1 EL getrocknete Tomaten
- ✓ 2 Knoblauchzehen
- ✓ 1 TL getrocknete Chilischoten
- ✓ 5 EL Olivenöl
- ✓ Prise Salz

NOTIZEN

Zum Aufbewahren in ein Glas füllen, mit einer Schicht Öl bedecken und kühl stellen.
So ist das Pesto mindestens 1 Woche haltbar.

ZUBEREITUNG

1. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren goldgelb rösten, herausnehmen und grob hacken. Die Kräuter waschen & trocken schütteln, die Blätter abzupfen & fein hacken. Die Tomate waschen und würfeln. Den Knoblauch schälen und grob hacken.
2. Die gehackten Mandeln mit den Kräutern, den Tomatenwürfeln, dem Knoblauch und den restlichen Zutaten fein pürieren und mit Salz abschmecken.