

**Kochen**

**Eberhard Braun**

**Montag, den 13.12.2021**

**Rauchmandel-Pesto**

**Für 1 Glas ca. 300 ml**

**Zutaten**

100 g Tomaten, getrocknet (oder 150 g in Öl eingelegte Tomaten)  
 100 ml Öl, ca. (Olivenöl /oder Sonnenblumenöl)  
 50 g Rauchmandeln  
 1 Bund Basilikum oder Petersilie  
 0,5 Biozitrone, die abgeriebene Schale davon  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 1 Knoblauchzehe, nach Belieben  
 30 g Parmesan, nach Belieben

**Zubereitung**

1. Getrocknete Tomaten in einen Topf geben und mit Wasser bedecken, einmal aufkochen und beiseitestellen und 5 Minuten quellen lassen. (in Öl eingelegte Tomaten müssen vorher nicht mit Wasser eingeweicht werden).
2. Tomaten grob schneiden. Mit Mandeln, Basilikum, Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Knoblauch (fein gehackt) in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Zuletzt den Käse untermischen.

**Tipp:** das Pesto schmeckt auf gerösteten Baguettescheiben, zu Nudeln, Kartoffeln oder Gemüse.

