

Kochen

Sabrina Dürr

Montag, den 03.08.2020

Tomatenpesto

Zutaten

200 g Tomaten, getrocknet
70 g Pinienkerne, Sesam, Kürbiskerne o.ä. geröstet
90 g Parmesan
250 g Olivenöl
3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, evtl. etwas Zucker

Zubereitung

1. Die getrockneten Tomaten in heißem Wasser, max. 1 Minute aufkochen lassen, absieben und "trocken tupfen".
2. Mit einem Mixstab die kühlen Tomaten, und den restlichen Zutaten "kurz und knackig" zu der persönlich gewünschten Konsistenz verarbeiten. Würzen!
3. In sterile Gläser abfüllen und die Oberfläche mit Olivenöl leicht bedecken.

TIPP: Im Kühlschrank ist das Pesto, im verschlossenen Glas, bis zu 8 Wochen haltbar. Zu frisch gekochten Spaghetti (mit etwas Nudelwasser verdünnt) und frisch geriebenem Parmesan sehr lecker! Wenn Sie die getrockneten Tomaten weg lassen, und entsprechend Basilikum und / oder Bärlauch zugeben, bekommen Sie ein klassisches Pesto. Ebenso können Sie die Pinienkerne durch Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne ersetzen, dann verhalten sich die Kerne etwas zurückhaltender im Geschmack...