



Tomatenpesto

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Ruhezeit: kein

Grundmenge: ca. 700 g

Zutaten:

- 300 g getrocknete Tomaten in Öl und Basilikum
- 200 ml Gewürzöl (am besten das von den eingelegten Tomaten)
- 100 g Parmesan, gerieben
- 100 g Pinienkerne

Sonstiges:

- Pürierstab



Zubereitung:

1. Tomaten abgießen und Öl dabei auffangen
2. Pinienkerne in einem Topf ohne Öl etwas anrösten
3. Zutaten in ein hohes Gefäß geben und alles mit einem Pürierstab fein pürieren

Das Pesto hält sich mit einer Schicht Olivenöl bedeckt luftdicht verschlossen ein paar Tage im Kühlschrank. Alternativ kann es auch in Gläschen portioniert eingefroren werden.

Dann einfach über Nacht im Kühlschrank wieder auftauen lassen.