



Pesto von getrockneten Tomaten

Zutaten :

100 g getrocknete Tomaten
aus dem Glas
15 g geröstete Pinienkerne
1 Knoblauchzehe
25 g geriebener Parmesan
1 Eßl weißer Balsamico Essig
0,1 l Olivenöl
Salz, Pfeffer

So wird's gemacht

Die Knoblauchzehe schälen und den kleinen Keim entfernen. Zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Blender geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pesto in ein Glas abfüllen und mit einer Schicht Olivenöl bedecken.

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten

HALTBAR: 10 Tage im Kühlschrank