

## 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...