

Tomatenpesto

Zutaten für 2 Gläser:

- 200 g getrocknete Tomaten
- 150 g gemahlene Mandeln
- 50 g Pistazien
- 50 g Pinienkerne
- 1 Zehe Knoblauch
- Öl
- 100 g Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Wasser

Die getrockneten Tomaten etwa 1 bis 2 Stunden in etwas Wasser einweichen. Danach in einem Sieb abtropfen lassen und in kleinere Stücke schneiden. Pinienkerne, Mandeln und Pistazien nacheinander in einer Pfanne leicht anrösten. Aufpassen, denn sie können schnell verbrennen. Zu dunkel gewordene Kerne unbedingt aussortieren.

Knoblauch schälen und mit etwas Salz in einem Mörser fein zerreiben. Die Kerne und Tomaten hinzufügen und ebenfalls mörsern. Anschließend in kleinen Portionen Öl dazugeben und alles zu einer feinen Paste verarbeiten. Am Ende den geriebenen Parmesan hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sendung/Quelle: Nordmagazin

Sendetermin: 21.09.2023

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen