

Tomatenpesto

Zutaten:

3 Knoblauchzehen
100 g Pinienkerne
150g getrocknete Tomaten in Öl
1 EL Tomatenmark
200 ml Olivenöl
50 g Parmesan

Zubereitung:

1. Pinienkerne ohne Fett und unter Rühren in einer Pfanne rösten. Abkühlen lassen.
2. Getrocknete Tomaten grob hacken.
3. Knoblauch schälen und pressen.
4. Pinienkerne, gehackte Tomaten, Knoblauch, Tomatenmark und Olivenöl in die Küchenmaschine geben und mit dem Schneidaufsatz rühren.
5. Parmesan fein reiben und unterrühren.