

Tomatenpesto

mit getrockneten Tomaten

Die Tomaten in Wasser mit Essig weich kochen und abtropfen lassen. Die Tomaten dann mit einem Pürierstab pürieren, gepressten Knoblauch, die Pinienkerne und den geriebenen Käse hinzufügen. Etwas Öl hinzugeben. Je nach Geschmack frischen Basilikum und getrockneten Oregano unterrühren. Das restliche Öl unter die Masse geben und verrühren, bis eine dickflüssige Soße entsteht.

Das Tomatenpesto schmeckt super als Brotaufstrich oder mit mehr Öl als Soße zu Spaghetti. Hält ein paar Tage im Kühlschrank (am besten mit Olivenöl bedeckt)

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 10 Portionen:

500 g	Tomate(n), getrocknete (nicht eingelegt, wirklich die trockenen)
1875 ml	Wasser
12 ½ EL	Balsamico, (anderer tuts vielleicht auch - probiert das mal selbst)
2 ½ Handvoll	Pinienkerne
5 Zehe/n	Knoblauch
2 ½ Bund	Basilikum
	Olivenöl, feinstes (!!!)
	Parmesan, Pecorino oder Grana
etwas	Oregano, getrockneten