

Rezept

# Tomaten-Tapenade

Ein Rezept von Tomaten-Tapenade, am 26.04.2024

## Zutaten

**100 g** getrocknete Tomaten

½ Bund Basilikum

**3 EL** frisch geriebener Parmesan

**200 ml** Olivenöl

**100 g** geröstete und gesalzene Macadamianüsse

**1 EL** Aceto balsamico

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Gläser mit Schraub- oder Bügelverschluss oder Weckgläser à 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit**  
Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1350 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten vierteln, mit 150 ml Öl mischen und ca. 12 Std. quellen lassen. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Mit eingelegten Tomaten und Nüssen pürieren. Parmesan und Essig unterrühren. In heiß ausgespülte Gläser füllen, mit übrigem Öl bedecken. Die Gläser sofort verschließen und in den Kühlschrank stellen. Dazu passt Ciabatta.