

## Rezept

# Tomatensalsa mit Cashewkernen

Ein Rezept von Tomatensalsa mit Cashewkernen, am 25.04.2024

## Zutaten

2 mittelgroße Tomaten	25 g Cashewkerne
75 g getrocknete Tomaten in Öl (aus dem Glas)	1 Handvoll Basilikumblätter
2 Knoblauchzehen	1 EL Aceto balsamico bianco
Pfeffer	Jodsalz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser überbrühen, häuten und ohne Stielansätze grob würfeln. Die Cashewkerne in einem Mixbecher mit dem Stabmixer fein mahlen. Getrocknete Tomaten dazugeben und so lange mitpürieren, bis eine cremige Masse entsteht.
2. Basilikum waschen und trocken tupfen, Knoblauch schälen. Beides mit den Tomaten zur Nussmasse geben. Alles noch einmal pürieren. Öl und Essig dazugeben und die Salsa pfeffern und salzen. Sollte sie noch zu fest sein, etwas (Nudelkoch-) wasser zufügen. Schmeckt gut zu Pasta.