

Rezept

Pesto mit Mandeln

Ein Rezept von Pesto mit Mandeln, am 09.09.2024

Zutaten

400 g Tomaten	2 Knoblauchzehen
30 g Parmesan	2 Handvoll Basilikumblättchen
100 g gehackte Mandeln	5 EL Olivenöl
2 EL Aceto balsamico	Salz
Cayennepfeffer	1-2 Prisen Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Tomaten waschen und vierteln, dabei die Stielansätze und Kerne entfernen. Knoblauchzehen schälen, Parmesan grob würfeln.

2. Alles mit Basilikumblättchen, Mandeln und Olivenöl im elektrischen Zerkleinerer oder im Mixer fein pürieren.

3. Mit Aceto balsamico vermischen, mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker würzen.

4. Tipp: Pesto zum Servieren immer zuerst mit 5-6 EL heißem Nudelkochwasser verrühren, dann erst unter die abgetropften, gegarten Nudeln mischen. Alles noch einmal mit Salz abschmecken.