

Rezept

## Pesto mit Tomate & Petersilie

Ein Rezept von Pesto mit Tomate & Petersilie, am 10.06.2023

### Zutaten

<b>75 g</b> getrocknete Tomaten	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>30 g</b> blanchierte Mandeln	<b>3 EL</b> Petersilienblätter
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>75 ml</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer aus der Mühle

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

### Zubereitung

1. Tomaten in heißem Wasser 20 Min. quellen lassen. Etwas ausdrücken und in Stücke schneiden. Knoblauch schälen.

---

2. Tomaten, Knoblauch und Mandeln im Mixer glatt pürieren. Petersilie und Zitronensaft zugeben. Weitermixen, dabei das Olivenöl langsam zulaufen lassen, bis sich alles gut gemischt hat. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.