

Rezept

Tomaten-Nuss-Sauce

Ein Rezept von Tomaten-Nuss-Sauce, am 12.09.2024

Zutaten

2	ñoras	2	reife Strauchtomaten
20	gehäutete Mandeln	20	Haselnüsse
6 EL	Olivenöl	1	Scheibe altbackenes Weißbrot (etwa 50 g)
3	Knoblauchzehen		1-2 EL Sherryessig
	Salz		Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Die ñoras 30 Min. in warmem Wasser einweichen. Die Tomaten einritzen, überbrühen, häuten und quer halbieren.

2. In einer kleinen Pfanne die Mandeln und Haselnüsse ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Haselnusshäutchen, die leicht abgehen, abreiben.

3. In einer mittelgroßen Pfanne 3 EL Öl erhitzen. Das Brot entrinden und im heißen Öl bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. von beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen. Den Knoblauch schälen, die ganzen Zehen in die Pfanne geben und goldbraun rösten. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne dazugeben und 2 Min. mitrösten.

4. Die ñoras abgießen, abtropfen lassen und grob hacken. Mit den Mandeln, den Haselnüssen, dem Brot, dem Knoblauch und den Tomaten in den Mixer geben und mittelfein pürieren. Das restliche Öl unterrühren und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.