

Rezept

Tomatenpesto

Ein Rezept von Tomatenpesto, am 23.04.2024

Zutaten

100 g getrocknete Tomaten	3 Stangen Staudensellerie
1 Knoblauchzehe	6 Zweige Thymian
75 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer	2 EL Pinienkerne
2 EL frisch geriebener Hartkäse (z. B. Pecorino)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten in ca. $\frac{1}{4}$ l Wasser aufkochen, bei mittlerer Hitze in 10-15 Min. weich kochen und im Wasser abkühlen lassen.

2. Inzwischen den Sellerie waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Knapp 2 EL Öl in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen, darin Sellerie und Knoblauch bei mittlerer Hitze unter Rühren andünsten, bis der Sellerie leicht bräunt und weicher wird, salzen und pfeffern. Thymian und Pinienkerne dazugeben und weiterbraten, bis die Pinienkerne goldbraun sind. Die Selleriemischung abkühlen lassen.

3. Die Tomaten ausdrücken und mit der Selleriemischung und dem restlichen Öl im Blitzhacker oder mit dem Pürierstab nicht zu fein pürieren. Den Käse untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Pesto schmeckt zu Pasta und als Crostini-Aufstrich.