

Rezept

Tomatenpesto mit Basilikum

Ein Rezept von Tomatenpesto mit Basilikum, am 02.04.2023

Zutaten

100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten	1 feste frische Tomate
1 Bund Basilikum	2 Knoblauchzehen
1 kleines Stück getrocknete Chilischote	2 EL Mandeln
2 EL Olivenöl	50 g Parmesan, frisch gerieben
Salz	1 TL Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und grob schneiden. Die frische Tomate waschen, würfeln. Basilikumblätter abzupfen. Knoblauch schälen und hacken.

2. Getrocknete und frische Tomaten mit Chili, Mandeln, Basilikum, Knoblauch und Öl im Mixer fein pürieren.

3. Den Käse untermischen und das Pesto mit Salz und Essig abschmecken.