

Rezept

# Tomatenpesto mit Basilikum

Ein Rezept von Tomatenpesto mit Basilikum, am 07.08.2024

## Zutaten

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