

Rezept

Trockenes Tomaten-Pesto

Ein Rezept von Trockenes Tomaten-Pesto, am 16.05.2025

Zutaten

100 g getr. Tomaten (ohne Öl)	200 g blanchierte Mandeln
2 EL getr. Knoblauchflakes	1 EL weiße Pfefferkörner
1 1/2 EL grobes Meersalz	5 TL getr. Oregano
5 TL getr. Basilikum	2 TL getr. Thymian

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Die Tomaten so fein wie möglich hacken. Mit den Mandeln im Blitzhacker weiter zerkleinern, bis die Mandeln wie grober Grieß sind. Knoblauchflakes, weiße Pfefferkörner und Meersalz fein mahlen. Die Hälfte der Kräuter zugeben, weiter fein mahlen. Gewürzmischung mit Mandeln, Tomaten und restlichen Kräutern gut vermengen. Hält im Kühlschrank mehrere Wochen.