Diener

Die Küche

Tomatenpesto

https://www.diener.cc/rezepte/tomatenpesto/

Zutaten:

200g Cocktailtomaten

50g geröstete, geschälte,fein gemahlene Mandeln

(ersatzweise Pinienkerne oder Pistazien)

3-4 geschälte Knoblauchzehen

200ml Oliven-oder Sonnenblumenöl

80g frisch geriebener Parmesan

Pfeffer aus der Mühle

evtl. noch etwas Öl zum auffüllen der Gläser

Zubereitung:

-

Paradeiser durchschneiden, vom Strunk befreien, und in einem Topf ohne irgendetwas heiß werden lassen, etwas abkühlen lassen und mit den übrigen Zutaten (außer Pfeffer und Parmesan) in der Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab zu einer cremigen Paste verarbeiten. Parmesan mit einem Löffel unterrühren, und mit Pfeffer abschmecken und in Gläser füllen. Damit sich öglichst keine Luftblasen bilden, Gläser leicht aufklopfen, Oberfläche glatt streichen und mit Olivenöl auffüllen.

Tipp:

Das Pesto hält sich im Kühlschrank für mehrere Wochen.

Köstlich als Brotaufstrich oder zu Nudeln.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc