

Tomatenpesto

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1/2 Pk (100g) getrocknete Tomaten
- 1/4 T Olivenöl
- 2 EL Pinienkerne, Wal- oder Haselnüsse
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 EL Essig
- 1 Handvoll frisches Basilikum
- Oregano
- Salz

- Tomaten in eine Schüssel, Essig darübergeben.
- Mit kochendem Wasser gut bedecken, mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen, abgießen.
- Knoblauch schälen.
- Alle Zutaten zu einer Paste pürieren, nach Wunsch mit Salz abschmecken.



Schmeckt als: Brotaufstrich oder, mit mehr Olivenöl und ggf. etwas Nudelkochwasser verdünnt, als Pastasauce.