

Pesto aus getrockneten Tomaten



Friedrich Strauss /

ZUTATEN (FÜR 2 GLÄSER)

150 g	getrocknete Tomaten
60 g	Pinienkerne
4	Knoblauchzehen
2 - 3 EL	Balsamicoessig
1	Handvoll Basilikum
	geriebener Hartkäse aus
100 g	Schafsmilch
200 ml	Olivenöl
1 - 2 EL	Zitronensaft

Dauer:	30 min
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

Tomaten grob hacken und mit Pinienkernen, geschälten Knoblauchzehen und dem Balsamessig in einen Blitzhacker geben. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

2. SCHRITT

Basilikumblätter, Käse und 2-3 EL Öl mit in den Mixer geben. Alles zu einem sämigen Pesto pürieren. Dabei nach und nach das restliche Öl einfließen lassen.

3. SCHRITT

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. In Gläser füllen und gut verschließen.