

Tomatenpesto bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300-400 gr getrocknete Tomaten, 1 Tube Tomatenmark (dreifach konzentriert), Olivenöl, frischer Basilikum, Thymian (frisch o. getrocknet).

Die Vorbereitungen:

Wenn die getrockneten Tomaten sehr salzig sind (vorher probieren) sollten sie vor dem Verarbeiten so ca. eine Stunde in warmem Wasser einweichen. So verlieren sie etwas Salz.

Die Zubereitung:

Die Tomaten, wenn sie eingeweicht waren, ausdrücken und so etwas vom Wasser befreien, in Streifen schneiden und in ein hohes Rührgefäß geben. Tomatenmark, Olivenöl und Kräuter ebenfalls hineingeben. Alles mit einem Stabmixer pürieren, bis es eine schöne Paste gibt. Fertig!

Dieses Tomatenpesto schmeckt nicht nur auf heißer Pasta sondern auch als Dip für Brot-Chips oder als Belag auf Ciabatta.

Buon Appetito