

Tomatenpesto bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 kg reife Tomaten, 0,5 Tube Tomatenmark (3-fach konzentriert), 1-1,5 Zehen Knoblauch, ca 100 ml Olivenöl, ca 50 gr frisch geriebener Parmesan, 0,25 Bund Basilikum.

Die Zubereitung:

Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln.

Mit gehacktem Knoblauch, Tomatenpürree nach Geschmack, Parmesan, gehacktem Basilikum und Olivenöl vermengen (am Besten rührt es sich mit Tupper's Quick-Chef, aber auch Mixer oder Pürrierstab gehen, wenn sie nur kurz zum Einsatz kommen, ansonsten entstehen aus dem Basilikum Bitterstoffe.) Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Zucker bzw. Süßstoff abschmecken. Mit Olivenöl kann die Konsistenz variiert werden.

Schmeckt gut zu frischem Baguette oder Ciabatta.