KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Tomatenpesto

Zubereitungsdauer: 20 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · vegetarisch

Portionen

Zutaten für 4 Personen.

Zutaten

1 Dose Getrocknete Tomaten in Olivenöl
100 g Bio Mandeln gemahlen
100 g Reifer Schafskäse oder Parmesan gerieben
1 TL Oregano
1 TL Flor de Sal mediterran
0.5 TL Foc - scharfes Olivenöl mit Chili
1 St. Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl der Olive Arbequina

Zubereitung

Die getrockneten Tomaten zusammen mit dem Olivenöl, dem Mandelmehl, dem Parmesan, Knoblauchzehen sowie mit den Gewürzen und Kräutern mit dem Stabmixer pürieren bis eine sämige Konsistenz entsteht. Bei Bedarf mehr Olivenöl dazu geben oder auch etwas Wasser.

Das Pesto hält 3-4 Tage im Kühlschrank - mit Olivenöl bedeckt bis zu 2 Wochen!