

heute gibt es...

Trocken-Pesto mit Tomaten



Zutaten:

- 50g getrocknete Tomaten
- 100g gemahlene Mandeln (ohne Schale)
- 1 EL Knoblauch-Flakes
- 1 TL Pfefferkörner
- $\frac{3}{4}$ EL Meersalz
- 2 $\frac{1}{2}$ TL getrockneter Oregano
- 2 $\frac{1}{2}$ TL getrockneter Basilikum
- 1 TL getrockneter Thymian

Zubereitung:

1. Getrocknete Tomaten grob klein schneiden und gemeinsam mit den anderen Zutaten in einem Mixer bzw. Food Processor geben und so lange mixen, bis sich die Zutaten gut vermischt haben.
2. Gewürzmischung in Gläser bzw. luftdichte Behälter füllen und trocken lagern.

Tipps:

- Bitte unbedingt darauf achten, dass es sich bei den Tomaten um trockene Tomaten und keine halbtrockenen oder Snack-Tomaten handelt. Sonst fängt die Mischung wegen der Feuchtigkeit an zu schimmeln.
- Wer sich bezüglich Tomaten unsicher ist bzw. eine garantiert längere Haltbarkeit erhalten möchte, kann die Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und im Backofen bei 60 °C für etwa 1 Stunde (Holzlöffel zwischen Backofentür klemmen) trocknen.