

## Tomatenpesto



### Zutaten für 2 kleine Schraubgläser:

80 g getrocknete Tomaten ohne Öl  
100 g Parmesan  
10 g Walnüsse  
10 g Haselnüsse  
1 kleine frische Tomate (60 g)  
1 Bund Basilikum  
120 g Olivenöl

### Zubereitung:

Getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden. Parmesan fein reiben, damit er sich gut mit dem Öl verbinden kann. Nüsse fein hacken. Basilikum waschen und trocken schütteln. Frische Tomate in grobe Stücke schneiden. Alle Zutaten zusammen mit dem Öl zu einem feinen Pesto pürieren.

Pesto in saubere Schraubgläser füllen. Im Kühlschrank ist es vier Wochen haltbar.

### Tipp:

Passt als Aufstrich zu frischem Brot und frischen Brötchen, als Pesto zu heißen Nudeln oder peppt das Dressing für einen Nudelsalat auf. Statt Hasel- und Walnüssen können auch Sonnenblumenkerne verwendet werden. Wenn Pesto herausgenommen wird, die obere Schicht immer wieder mit etwas Öl bedecken (beugt Schimmelbildung vor).

Rezept und Foto: Conny Kingma