

## 12. Pesto

## Tomaten-Basilikum-Pesto [Nr.307]

Menge: ca. 450 g

**Zutaten:**

150 g getrocknete Tomaten in Öl  
1 Bund Basilikum (ca. 60-80 g)  
60 g Pinienkerne oder Sonnenblumenkerne  
2 geh. TL Kräutersalz

optional

2 Stck. Knoblauchzehen

**Zubereitung:**

1. Pinienkerne/Sonnenblumenkerne in der Pfanne ohne Öl anrösten.
2. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und das Öl auffangen.
3. Basilikum (Blätter und Stängel), Knoblauch, getrocknete Tomaten (ohne Öl) und Salz mit den abgekühlten Pinienkernen/Sonnenblumenkernen in einen Mixer geben und gut zerkleinern/vermischen.  
**Thermomix:** 5 Sekunden / Stufe 8
4. Zum Schluss das Öl der getrockneten Tomaten hinzugeben und alles nochmals gut durchmischen  
**Thermomix:** 5 Sekunden / Stufe 5
5. Das Pesto in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen.
6. Im Kühlschrank aufbewahren.



Achte darauf, daß sich keine Pestoreste über dem Öl an der Glaswandung befinden. Du vermeidest damit Schimmelbildung.