

Tomaten-Minz Pesto

Zutaten:

- 200 g in Wasser (oder Öl) eingelegte getrocknete Tomaten
- 180-200 ml Olivenöl (nach Bedarf mehr oder weniger, je nach Wunschkonsistenz)
- 20 g Sonnenblumenkerne
- 30 g gem. Erdmandeln
- 2-3 Stängel frische Minze
- 2-3 Esslöffel Hefeflocken (optional)
- 1 Knoblauchzehe
- Saft und Schale einer Limette

Zubereitung:

1. Die getrockneten Tomaten werden mit heißem Wasser übergossen und sollten ein paar Minuten ziehen, bis sie weich sind. Wenn ihr in Öl eingelegte Tomaten kauft, könnt ihr euch diesen Schritt sparen!
2. Die Erdmandeln werden fein gemahlen (oder bereits gemahlen gekauft).
3. Die Tomaten werden mit der Hälfte des Olivenöls vermixt, bis eine fein gehackte und fast schon cremige Masse entsteht.
4. Anschließend werden die gemahlenden Erdmandeln und die Sonnenblumenkerne zu der Tomaten-Masse gegeben und untergemixt.
5. Die Knoblauchzehe wird geschält und in grobe Stücke geschnitten.
6. Die Schale der Limette wird abgerieben, der Saft wird ausgepresst.
7. Die Minzblättchen werden in grobe Stücke gezupft.
8. Zu der Tomaten-Erdmandel-Masse wird jetzt der Limettenabrieb und -saft, sowie der Knoblauch, die Minzblättchen und Salz und Pfeffer gegeben.
9. Dazu kommt außerdem wieder etwas Öl.
10. Alles wird gut vermixt, bis eine recht glatte Masse entstanden ist. Je nachdem welche Konsistenz das Pesto haben soll, könnt ihr mehr oder weniger Öl hinzugeben!

Hinweis:

glutenfreies Rezept, veganes Rezept, nussfreies Rezept, caseinfreies Rezept, sojafreies Rezept, zuckerfreies Rezept, Rezept ohne Sellerie

Hinweise für Rezeptvariationen findet Ihr im Blogpost!