



Tomatenpesto

Zutaten

(Für ein Gefäss von 200 ml)

1 ½ Knoblauchzehen
2 Blätter Salbei
½ getrocknete Chilischote
25 ml und 2 EL Olivenöl
1 Glas getrocknete Tomaten in Öl (ohne
Abtropfflüssigkeit 234 g)
20 g grüne Oliven ohne Stein

Zubereitung

Das Glas mit kochendem Wasser gut auswaschen und trocknen. Knoblauch schälen und fein hacken, Salbeiblätter in Streifen schneiden, Chilischoten entkernen und ebenfalls klein hacken und alles zusammen in 25 ml Olivenöl bei kleiner Hitze während 4 Minuten glasig dünsten. Etwas abkühlen lassen. Währenddessen abgetropfte Tomaten und Oliven klein schneiden. Tomaten, Oliven und Knoblauch-Chili-Salbei-Öl pürieren. Das Pesto in ein verschliessbares Gefäss füllen und 2 EL Olivenöl beifügen. Danach gut verschliessen und im Kühlschrank aufbewahren.