



# TOMATEN PESTO

## ZUTATEN

- 80 g Parmesan, in Stücken
- 40 g Nüsse (z.B. Baumnüsse, Pinienkerne, Cashews)
- 150 g getrocknete Tomaten in Öl (Öl brauchen wir noch!)
- 1/4 Bund Perterli (ca. 5 Stiele)
- 1 TL Salz
- 1/4 TL frisch gemahlener Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Umfüllen.
- Nüsse in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Zum Parmesan umfüllen.
- Getrocknete Tomaten und Peterli in den Mixtopf geben und 10 Sek. Stufe 10 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
- Nüsse, Parmesan, aufgefangenes Öl (ca. 140 g, ev. noch Olivenöl dazugeben), Salz und Pfeffer zugeben und 25 Sek./Stufe 4 mischen.
- Entweder das Pesto direkt zum Apéro servieren oder in ein heiss ausgespültes Glas geben.

Genussmix.ch