

Das Juni-Rezept 2014 der LandFrauen

vom LandFrauenVerein Südstormarn

www.landfrauen-suedstormarn.de

*aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“
des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e.V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten
auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen
Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine.*

Pesto rosso (Tomaten-Basilikum-Püree)



Zutaten (für 4 Personen):

180 g getrocknete Tomaten in Öl
1 Bund Basilikum
3 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl
50 g gehobelte Mandeln
50 g frischer Parmesan
Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung

Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen.

Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen.

Die gehobelten Mandeln mit Basilikum und den Tomaten sehr fein hacken.

Die Knoblauchzehen schälen, pressen und zu der Tomatenmischung geben.

Den Parmesan fein reiben und ebenfalls untermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend mit etwa 100 ml Olivenöl auffüllen.

Wir wünschen guten Appetit!

Das Pesto hält sich verschlossen im Kühlschrank etwa 3 Wochen.