

# Tomatenpesto

## Zutaten (für ca. 4 kleine Schraubgläschen)

100g getrocknete Tomaten (aus dem Rezept "getrocknete Tomaten in Öl")

2 Knoblauchzehen

50 g Parmesan

40g gemahlene Mandeln

100ml Olivenöl

Salz

Zucker

Sambal Olek (oder was anderes scharfes...)

## Zubereitung

Die Tomaten abtropfen lassen und mit den Knoblauchzehen im elektrischen Zerkleinerer oder der Küchenmaschine mit dem Schlagmesser zerkleinern. Den Parmesan (möglichst klein gewürfelt oder einfacher; frisch gerieben) zugeben und mit zerkleinern.

Die Mandeln hinzugeben und untermischen. Nun ca. 5 EL von dem Tomatenöl und das Olivenöl nach und nach untermischen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Mit dem Salz, Zucker und dem Sambal Olek abschmecken.

In die vorher heiß ausgewaschenen und abgetrockneten Gläschen füllen und mit Olivenöl bedecken (und darauf achten, dass immer etwas Öl obenauf ist, weil sich das Pesto dann länger hält).