

2012

Dörrtomate-Aprikosen-Pesto

Die getrockneten Tomaten klein schneiden. Aprikosen klein schneiden. Tomaten im Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Dann die Tomaten samt dem Einweichwasser mit dem Zitronensaft, den Gewürzen, dem Lavendelhonig, der Knoblauchzehe und dem Olivenöl fein pürieren. Fertig.

In Gläsern abgefüllt und gekühlt gelagert hält sich das Pesto gut eine Woche. Um die Haltbarkeit zu erhöhen, das Pesto im Glas nach dem Abfüllen mit 3 bis 4 EL Olivenöl bedecken.

Dieses Pesto eignet sich sehr gut als Aufstrich für knusprig geröstetes Brot – aber auch zu Geflügel, Ziegenkäse und Pasta.

Zutaten für ca. 2 Gläser à 250 ml

150 g getrocknete Bio-Tomaten
150 g getrocknete Aprikosen
150 ml warmes Wasser
1 EL Zitronensaft
1 Msp. gemahlene Fenchelkörner
1 Prise Piment- oder Chilipulver
1 EL Lavendelhonig
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
Olivenöl zum Bedecken