

# Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

## Mediterranes Pesto

🍴 40 g Parmesan in Stücken

🍴 10 g frisches Basilikum

10 Sek. / Stufe 7 zerkleinern und umfüllen

🍴 80 g getrocknete Tomaten in Öl, gut abtropfen lassen und 5 Sek. /Stufe 5 zerkleinern und in eine andere Schüssel geben

🍴 1 Aubergine etwa 180 g

🍴 1 rote Paprika etwa 140 g

🍴 2 Knoblauchzehen

5 Sek. /Stufe 5 zerkleinern und

🍴 70 g Öl

zugeben 10 min/Varoma/Stufe 1 dünsten

🍴 140 g Tomatenmark und die zerkleinern, getrockneten Tomaten in den Mixtopf geben und weitere 5 min. /Varoma/Stufe 1 dünsten

🍴 50 g Walnüsse oder Pinienkerne

🍴 1 TL Salz

🍴 1/2 TL Pfeffer

🍴 1/2 TL Pul Biber

🍴 Etwas Zucker

die vorbereitete Parmesan Basilikum Masse

🍴 70 g Olivenöl

in den Mixtopf und geben und 15 Sek. mischen, während dieser Zeit bis auf Stufe 7 drehen.

Das Pesto in saubere Gläser geben und mit einer Schicht Öl bedecken, verschließen und abkühlen lassen.

Wenn du mit einem sauberen Löffel Pesto entnimmst und das Pesto immer mit Öl abdeckst, hält es sich eine ganze Weile im Kühlschrank.

*Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ♥♥*

*Deine Petra*