

# ***Frau Petra kocht***

*kochen♥lernen♥lachen♥genießen*

---

## **Tomaten Walnuss Pesto mit Kardamom**

❁ 80g Parmesan in Stücken

in den Mixtopf und 10Sek./Stufe 10 zerkleinern und umfüllen

❁ 40g Walnüsse

In den Mixtopf und 3Sek./Stufe 5 zerkleinern und zum Parmesan geben

❁ 150g getr. Tomaten in Öl, abgetropft

❁ Blättchen von 6 Stielen Koriander

In den Mixtopf und 10Sek./Stufe 10 zerkleinern, mit dem Spatel runterschieben

❁ 140g Öl (Tomaten Öl und zusätzliches Olivenöl)

❁ 1 Msp. gemahlene Kardamom

❁ 1TL Salz

❁ 3 Preisen frisch gemahlene Pfeffer

in den Mixtopf und auch die gemahlene Tomaten und Nüsse dazu. Alles 25Sek./Stufe 4 mischen. In Gläser abfüllen.

Es hält sich im Kühlschrank einfach länger, wenn ihr immer mit einem sauberen Löffel ins Glas geht und nach dem Essen den Rest mit einer Schicht Öl bedeckt. Lasst es euch schmecken

***Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag.***

Eure Petra