

Zutaten als Aufstrich oder für 4 Portionen Spaghetti als Vorspeise:

30 g	Pinienkerne, trocken in einer Pfanne goldgelb rösten
2 ST	Knoblauchzehen, in kleine Würfel
ca. 20g	Basilikumblätter, (2 Hände voll), klein schneiden
25 g	Parmesankäse, gerieben
100 ml	Olivenöl
150 g	getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt, in kleine Würfel
1 TL	Tomatenmark, (ein gehäufter TL)
½ TL	Oregano, getrockneter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Zucker und Chilipulver nach Geschmack

- Für die Zubereitung benötigst du einen größeren Mörser oder einen Pürierstab.

Herstellung:

1. Nun bei der Zubereitung in einem Mörser, die Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan, und etwa 4- 5 EL Olivenöl mit dem Stößel so fein wie möglich zerstoßen und zerstampfen. Basilikumblätter hinzugeben, wiederum 4 – 5 EL Öl hinzugeben und die Pestomasse weiter zerkleinern.
 2. Tomatenstücke, sowie 1 TL Tomatenmark hinzugeben und weiter zerkleinern.
 3. Oregano, Salz, Pfeffer, etwas Zucker mit unterstampfen.
 4. Zuletzt nach persönlichem Geschmack noch das restliche Öl, oder wenn man das Tomatenpesto zu Pasta serviert, ruhig noch etwas mehr Olivenöl unterrühren.
 5. Nach Bedarf mit scharf Chilipulver abschmeckst.
- Nach Wunsch kann man das Tomatenpesto im Mörser noch kurz mit dem Pürierstab aufpürieren, um eine glatte Pestomasse zu bekommen.

Die Zubereitung mit dem Pürierstab ist die Gleiche, nur sollte man dazu gleich zu Anfang genügend Olivenöl in die Schüssel geben, damit nicht zu viel an den Pürierstabmessern hängen bleibt.

Tipp:

Dieses Rezept (welches von dem italienischem Wort pestare stammt und so viel wie zerstampfen bedeutet) ergibt ein klassisches etwas festeres Pesto. Du kannst es als Brotaufstrich auf gerösteten italienischem Weißbrot, oder als Vorspeise bzw. Hauptmahlzeit frisch gekochten Spaghetti vermischt und genießen kann.

