

## **Tomatenpesto**

15 g getrocknete Tomaten  
5 g Tomatenpüree  
2 Zweige Basilikumblätter  
10 g Pinienkerne  
75 g Olivenöl  
2 EL geriebener Sbrinz  
Salz  
Pfeffer

Berechnet für 4 – 5 Personen

fein schneiden  
zugeben  
fein schneiden  
zugeben  
Alles zusammen mit dem Olivenöl fein cuttern,  
anschliessend den Sbrinz mit einem Löffel unter die Masse  
mischen, abschmecken.

Vor dem Servieren von 2 EL vom Kochwasser unter die  
Pesto mischen.

**En Guete**

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam