

Dip aus getrockneten Tomaten (vegan)

1 Glas in Öl eingelegte getrocknete Tomaten

1 Zwiebel

1 frische Tomate

1 00 g Cashewkerne

10 grüne Oliven

2 Knoblauchzehen

2 EL Tomatenmark

Olivenöl

frische italienische Kräuter

Salz und Pfeffer

Die Zutaten für das Tomaten-Pesto geben wir in ein hohes Gefäß und pürieren es mit dem Stabmixer klein. Je mehr Olivenöl man dazu gibt, desto cremiger wird das Pesto. Es sollte aber nicht zu flüssig werden.

Ein purer Genuss 🍅