

# HOMEMADE ORIENTAL PESTO

Verfasst am 07. Oktober 2017 von bellePrairie.de.

Wir sind Nudel- und Pizzafreaks. Zu den Nudeln ein selbstgemachtes Pesto ist da natürlich das Sahnehäubchen.

Wer will? Wer will - wer hat noch nicht? Für den schreib ich das Thermomix Rezept mal auf! Ich bin mir sicher, dass jede andere Küchenmaschine den Job auch erledigen kann.



## DU BENÖTIGST

Deine Küchenmaschine, Parmesan, Mandeln, Datteln ohne Kerne, getrocknete Tomaten, Sesam, Knoblauch, Gewürze

## ZUBEREITUNG

100 Gramm Peccorino oder Parmesan

1 Knoblauchzehe

120 Gramm Mandeln

>> 7-10 Sekunden bei Stufe 10 mixen und wegstellen

100 Gramm Datteln

100 Gramm getrocknete Tomaten

1 Prise Oregano

20 Gramm Sesam

3-4 TL Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Kreuzkümmel

>> 7-10 Sekunden mixen

jetzt alles vermengen und mit 200 Milliliter Olivenöl aufgiesen und umrühren. In einem Weckglas kann sich das Pesto ein bis zwei Wochen halten.