Tomatendip

Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Kühling

Zutaten:
1 Glas eingelegte getrocknete Tomaten (in Öl), 200 gr.
125g Sonnenblumenkerne
100 g Tomatenmark
20g frischer Zitronensaft
1 Esslöffel Oregano oder auch Pizzagewürz
30 g Olivenöl
etwas Pfeffer (nach Geschmack)

Zubereitung:
Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne anrösten und nach dem Auskühlen im Multi oder der Gewürzmühle fein zerkleinern
Die getrockneten Tomaten ebenfalls kurz zerkleinern (Multi oder klein schneiden)
Alle Zutaten (auch das restliche Öl aus dem Glas) in den Kessel geben und bei 5 min bei 100 Grad kochen lassen, dabei immer wieder rühren (Flexielement).
Nach dem kochen den Inhalt im Multi fein pürrieren und abfüllen.

Das ganze schmeckt super auf Brot, als Pesto zu Pasta oder zu Fleisch