

Romesco

Tomaten-Peperoni-Pesto mit Mandeln

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Diese Sauce serviert man zu geräuchertem Fisch und Salaten. Man kann aber den Aufstrich in Form von Crostini servieren.

Dip, Aufstrich

Vorbereitung

Spanien

Kochzeit

Menge für 300 - 400 g

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Zutaten			
1	400	Gramm	reife Tomaten
2	50	Gramm	geschälte Mandeln (evtl. etwas mehr)
3	400	Gramm	Peperoni rot geschält (aus dem Glas)
4	2	Zehe/n	Knoblauch
5	1	Esslöffel	Olivenöl evtl. etwas mehr
6	50	Gramm	Weissbrot oder Salzkräcker (Salz reduzieren)
7	0.5	Teelöffel	geräuchertes Paprikapulver (Pimentón)
8			Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer oder etwas Chilipaste
9	1	Esslöffel	Rotweinessig (alternativ etwas Balsamico)
10	1	Bund	Petersilie (optional zum Servieren)

Anleitung Zubereitung

1	Peperoni und Tomaten bei mittlerer Hitze 30 - 40 Minuten grillieren.
2	Knoblauch und Mandeln die letzten 15 Minuten in einer kleinen Tonform mitrösten.
3	Haut von Tomaten und Peperoni entfernen, entkernen.
4	Alles mit dem Stabmixer oder Cutter fein hacken und abschmecken