



Kochen

Daniele Corona

Dienstag, 13.05.2025

Pesto alla Puttanesca

Für 4 Personen

Zutaten

80 g	Tomaten, getrocknet in Öl
1	Knoblauchzehe
1 EL	Oliven, ohne Stein, z. B. Kalamata
1 EL	Kapern
1	Sardellenfilet
30 g	Parmesan, gerieben
50 ml	Olivenöl, ca.
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

Zubereitung

1. Tomaten abtropfen lassen, das Öl dabei auffangen
2. Knoblauchzehe abziehen und grob hacken.
3. Oliven ebenfalls grob hacken. Kapern abtropfen lassen.
4. Tomaten, Knoblauch, Oliven, Kapern, Sardellenfilet, Parmesan, Olivenöl (plus abgetropftes Tomatenöl), Salz und Pfeffer, in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer oder in der Küchenmaschine zu einem feinen Pesto mixen.
5. Pesto abschmecken und falls es zu fest ist, noch etwas Olivenöl untermischen.

Tipp: Bruschette mit Pesto bestreichen und servieren.

Hinweis: Luftdicht verschlossen und kühl gelagert hält sich das Pesto ca. 1 Woche.