



*Hanauer Straße 28, 63739 Aschaffenburg*

*Tel: 06021-3505-0, <http://www.adrian-kuechen.de/>*

## Tomate-Oliven-Pesto

### Zutaten:

- 750g stückige Tomaten
- 1 Glas schwarze Oliven
- 30g Kapern
- 100g geriebener Parmesan
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- 1 Tube Tomatenmark
- Italienische Kräuter
- Frischer Basilikum
- Olivenöl

### Zubereitung:

- Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einem hohen Topf mit etwas Öl anschwitzen.
- Oliven hinzufügen und mit Tomatenmark mischen.
- Mit Tomaten auffüllen und leicht köcheln lassen.
- Knoblauch und Basilikum in feine Streifen schneiden und hinzufügen, Oliven fein hacken und zusammen mit den Kapern in die Mischung geben.
- Alles abkühlen lassen.
- Pesto hinzufügen, mit etwas Olivenöl auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.