

PESTO ALLA TRAPANESE

Food & Drinks



Das Pesto alla Trapanese oder auch alla Siciliana kommt aus dem Ort und Region Trapani an der sizilianischen Küste. Dieses Pesto wurde schon vor Jahrhunderten von Seefahrern auf die Insel gebracht und dort mit den heimischen Produkten weiterentwickelt. Daher besticht dieses Pesto durch seinen Geschmack der reifen Tomaten und der knackigen Mandeln.

ZUBEREITUNG

In einer Pfanne ohne Zugabe von Fett die Mandeln kurz anrösten, bis sie ganz leicht anbräunen und danach in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehen abziehen und mit den Mandeln, Tomaten, Pecorino und Olivenöl in die Schüssel geben und alles fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einer Schicht Öl bedeckt hält sich das Pesto in einem luftdichten Glas im Kühlschrank mehrere Wochen.

ZUTATEN

Für 2 Portionen

- 40 g geschälte Mandeln oder Mandelstifte
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Pecorino
- 100 g Cherrytomaten aus der Dose (ohne Flüssigkeit)
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

UTENSILIEN

- Schneidebrett, Messer, Schüssel, Pürierstab