# Tomaten-Oliven-Pesto



Pesto auf Vollkornbrötchen, mit Feta und Petersilie garniert

Die Menge an getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten und schwarzen Oliven, die ich gestern als Beigabe in die Sauce der gefüllten Ente verwendet habe, war wohl doch etwas zuviel bemessen. Zumal die getrockneten Tomaten in der Sauce noch aufquellen und größer werden. Als Beilage zur Ente war dies dann doch zuviel. Also überlegte ich, daraus einfach ein Pesto zu machen, als Aufstrich für Chiabatta, Baguette und Brötchen oder als Sauce für Pasta.

Dazu habe ich alle Zutaten zur Sauce für die Ente – die eigentliche Sauce hatte ich ja zur Fetttrennung schon abgesiebt und in einem separaten Topf aufbewahrt – in eine schmale, hohe Rührschüssel gegeben – Tomaten, Oliven, Pilze, Schalotten, Knoblauch, Kräuter – und mit dem Pürierstab fein püriert. Etwas von dem würzigen Entenfett hinzugeben. Das Pesto mit viel Salz und Pfeffer abschmecken. Es lässt sich noch variieren, indem man frische Kräuter wie Majoran,

Oregano, Thymian, Rosmarin oder Petersilie hinzugibt und mit püriert.

Alternativ kann man dieses Pesto auch nicht aus Saucenzutaten vom Vortag zubereiten, sondern natürlich auch aus frischen, ungekochten Zutaten.

**Zutaten:**

- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 20 g getrocknete Pilzmischung (Steinpilze, Pfifferlinge, Herbsttrompeten) – entspricht etwa 200 g frischen Pilzen
- 200 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- 50 g schwarze Oliven ohne Kern
- frische Kräuter je nach Wunsch
- 2–3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Einweichzeit 1–2 Stdn. | Zubereitungszeit 10 Min.

Die getrockneten Pilze für 1–2 Stunden in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Danach die Pilze durch ein Sieb absieben.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Frische Kräuter je nach Wunsch kleinwiegen.

Schalotte, Knoblauchzehen, Pilze, Tomaten, Oliven und Öl in eine schmale, hohe Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab pürieren. Sollte die Menge an Olivenöl zu wenig und das Pesto noch zu trocken sein, dann ruhig noch großzügig Öl hinzugeben. Ein Pesto ist immer leicht fett, dadurch ist es länger haltbar und verläuft auf heißer Pasta besser. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. In 2–3 kleine Gläser mit Deckel füllen und im Kühlschrank aufbewahren.