Cellagon®

AUBERGINEN-PESTO

ZUTATEN

für 6 Portionen

200 g	Aubergine
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
50 g	rote Paprika
50 g	getrocknete Tomaten, in Öl
40 g	Tomatenmark
40 g	Pinienkerne
1/2 TL	Salz
2 Prisen	Pfeffer
1 TL	getrockneter Oregano
25 ml	Olivenöl
50 ml	Cellagon CellaVie pur

ZUBEREITUNG

- Hilfsmittel: Pürierstab, Pfanne
- Aubergine und Zwiebel würfeln.
- Knoblauch schälen und fein hacken.
- Paprika in Stücke schneiden. Die abgetropften Tomaten grob hacken.
- Das Olivenöl in eine Pfanne geben und die Aubergine mit den Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Tomaten ca. 5 Minuten andünsten. Dann das Tomatenmark dazugeben und weitere 5 Minuten andünsten. Danach abkühlen lassen.
- In der Zeit die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.
- Parmesan in kleine Würfel schneiden.
- Alle Zutaten in ein hohes Gefäß füllen und unter Zugabe des Leinöls mit dem Pürierstab bis zur gewünschten Konsistenz zerkleinern.
- Wichtig: Die Zutaten sollten abgekühlt sein, bevor man das Leinöl dazu geben kann.
- Tipp: Passt gut zu Nudeln.