

GROSSE KREISSTADT

wangen  
im Allgäu

# WANGEN

# KOCHT FAIR

Machen Sie mit –  
wir Wangener wollen  
faire Zeichen setzen!



TOMATENPESTO

[wangen.de/fairtradetown](http://wangen.de/fairtradetown)





# TOMATEN- PESTO



## ZUTATEN:

20 g Pinienkerne

100 g getrocknete Tomaten\*

40 g Pecorino

1 Knoblauchzehen

1 Zweig Basilikum

50-100 ml Olivenöl\*

Salz\*

Pfeffer\*

\* Zutaten aus fairem Handel erhältlich.

Italienischer Gruß aus Prato.

BUON APPETITO!



## ZUBEREITUNG:

1. Getrocknete Tomaten und 1 EL Olivenöl für 2 Min. in kochendes Wasser geben, abtropfen lassen und gründlich ausdrücken. Grob zerkleinern.
2. Geriebenen Pecorino, Olivenöl und Knoblauch in der Moulinette zu einer Paste verarbeiten.
3. Dann Pinienkerne und Basilikumblätter dazu und kurz pürieren.
4. Mit schwarzem Pfeffer abschmecken und evt. nachsalzen.

### Als Hauptgericht:

Die Hälfte des Pestos mit heißer Pasta vermengen, auf Tellern anrichten. Das restliche Pesto auf die Nudeln geben.

### Als Vorspeise:

Auf geröstetes Weiß- oder Bauernbrot streichen, mit Basilikumblatt und Cocktailtomate garnieren und zum Aperitif servieren.



EINE AKTION DER  
STEUERUNGSGRUPPE  
FAIRTRADE-STADT WANGEN

GEKOCHT:

*Sonja Opfermann*