Tomaten-Walnuss-Aufstrich

Für 4 Portionen:

- 75 g Walnüsse
- 75 g getrocknete Tomaten in Öl (abgetropft)
- 1-2 EL Tomatenmark
- 1-2 EL Olivenöl
- 1-2 EL Wasser
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Etwas getrocknete/frische Kräuter (Rosmarin/Thymian/Basilikum)

Zubereitung:

- Den Ofen auf 180°C vorheizen.
- Die Walnüsse auf einem Backblech verteilen und ca. 5 Minuten backen, bis sie leicht golden sind
- Die Walnüsse in eine Hochleistungs-Küchenmaschine geben und mahlen.
- Die restlichen Zutaten hinzufügen und mixen, bis eine glatte Creme entsteht.
- Schmeckt wunderbar sowohl zu Brot als auch zu Nudeln.

Guten Appetit!