

Tomaten-Walnuss-Aufstrich

Veganer Brotaufstrich, Pesto-Ersatz oder würziger Dip mit frischen Tomaten, Walnüssen und feinem Olivenöl.

Zutaten
4 Portionen

500 g Cocktailtomaten
200 g Walnüsse
150 g Sonnenblumenkerne
200 g Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
4 EL Byodo Weißweinessig
125 g Byodo Tomatenmark Doppelfrucht
2 EL Agavendicksaft
Byodo Meersalz
Pfeffer
1 TL Chilipulver
100 ml Byodo Brat-Olive Mild

Zubereitung

Walnüsse und Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und anschließend händisch oder mit einem Mixer fein hacken.

Zwiebeln häuten, in kleine Stücke schneiden und in reichlich Brat-Olivenöl in einer Pfanne andünsten.

Knoblauch, Weißweinessig, Tomatenmark und Agavendicksaft dazugeben und unter Rühren erhitzen. Halbierte Cocktailtomaten zufügen und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Für 10 Minuten köcheln lassen und anschließend pürieren. Die fein gehackten Kerne und Nüsse unterrühren und alles gut miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Tomaten-Walnuss-Aufstrich in kleine Gläser abfüllen, zum Luftabschluss mit etwas-Olivenöl bedecken und im Kühlschrank aufbewahren.

Unser Tipp: Das Rezept schmeckt nicht nur als Brotaufstrich, sondern kann auch hervorragend als Pesto-Ersatz oder würziger Dip verwendet werden.