

Salsa Romesco

VON ROBERT BURRI:

- 1 kg Datterini Tomaten
- 40 g Nora Chili in warmem Wasser einweichen, Stiele und Kerne weg
- Salz und Pfeffer
- 100 g Weissbrot
- 125 g geschälte Mandeln
- 125 g Knoblauch
- 100 g Sherry Essig
- 250 g Olivenöl

Mandeln und Weissbrot im Ofen goldbraun rösten.

Knoblauch und die ganzen Datterini-tomaten separat mit etwas Olivenöl und Salz vermischen und in ein 1/6 GN mit Deckel geben.

In den Ofen, bei 180 °C ca. 30 Minuten, bis alles schön weich ist.

Mandeln im Thermomix fein mahlen und dann mit allen restlichen Zutaten, ausser dem Olivenöl, mixen. Danach das Olivenöl aufmontieren. Abschmecken.

