

## Pistou

(Provenzalische Basilikumsauce)

### Zutaten für 4 Personen

50	g	Mandeln	Mit kochendem Wasser überbrühen und mindestens eine halbe Stunde quellen lassen, Mandeln häuten.
1		Tomate	Häuten, entkernen, würfeln und abtropfen lassen
6		Knoblauchzehen	
50	g	Gruyère	Grob würfeln
50	g	Basilikum	
1		Chilischote	Entkernen
0.5	dl	Olivenöl	Mit Knoblauchzehen, Gruyère-Würfel, Basilikum und Chilischote im Cutter gut zerkleinern. Tomatenwürfel zugeben und glatt mixen.
		Salz	
		Pfeffer a.d.M.	Abschmecken
0.5	dl	Olivenöl	Langsam einarbeiten bis Sauce mayonnaiseartig aussieht.
		Zucker	Ev. mit einer Prise Zucker mildern
		<b>Passt zu:</b>	Pasta, Pot au feu, Bollito misto, etc.