

# Die Pestoblume

von Elvira Braun



..nach dem Backen

Elvira, inspiriert von ihrem letzten Urlaub, hat uns in der Gärtnerei dieses Jahr ganz besonders gut verköstigt. Aus selbst eingelegten getrockneten Tomaten, daraus hergestelltem Tomatenpesto und einem Basilikumpesto, hat sie eine ganz besondere Blume gezaubert; - die Pestoblume.

## DIE REZEPTE:

### Getrocknete Tomaten

- große, frische, aromatische Tomaten
- gutes Öl (Olivenöl oder Rapsöl)
- diverse Kräuter (frisch oder getrocknet) wie Rosmarin, Olivenkraut, Thymian, Oregano, Majoran, Basilikum, Salbei, Mini-Chili

Die Tomaten werden in große Scheiben geschnitten. Zum Trocknen wird nur das Fruchtfleisch verwendet. Die Tomatenstücke entweder im Backofen oder im Dörrautomaten trocknen.

Nach dem Trocknen zusammen mit den Kräutern in ein fest verschließbares Glas geben, mit Öl aufgießen und mindestens 4-6 Wochen ziehen lassen.

### Basilikumpesto

- 40g Pinienkernen
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Salz evtl. etwas Chili
- Basilikum
- 150 ml Olivenöl

Alles zusammen in den Mixer befördern, ordentlich klein mixen und dann in einem fest verschließbaren Gefäß, am besten im Kühlschrank, aufbewahren.

### Tomatenpesto

- 85g getrocknete Tomatenpest
- 85g frisches Tomatenfruchtfleisch
- 2 ½ EL geröstete Pinienkerne
- 2 Knoblauchzehen
- 3 – 4 EL dunklen Balsamico
- 50 ml Olivenöl
- verschiedene Gewürze (Chili, Olivenkraut, Oregano, Thymian etc.)
- Salz & Pfeffer

Alle Zutaten in den Mixer und ein lecker, scharf, fruchtiges Tomatenpesto zaubern.

Jetzt kommen wir zur Königsdisziplin.

### Die Pestoblume

Wichtig ist als erstes ein klassischer Hefeteig. Zutaten hierfür:

- 600 g Mehl (Dinkel oder Weizen)
- 300 ml Wasser
- 1 Tüte Trockenhefe
- 2 Teelöffel Zucker
- ½ Teelöffel Salz
- 50 ml Öl

Alle Zutaten ordentlich kneten, dabei nicht zimperlich sein, Hefeteig mag und

braucht das. Danach den Teig mindestens 30 min. abgedeckt an einem warmen Ort ruhen und gehen lassen.

Anschließend den Teig in drei Teile teilen und drei runde Teigböden ausrollen. Den ersten Boden auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und reichlich mit dem Basilikumpesto bestreichen. Den zweiten Boden darauf setzen und mit dem Tomatenpesto bestreichen (gerne wieder reichlich). Je mehr Pesto desto kräftiger der Geschmack und die Blume wird nicht zu trocken. Mit dem dritten Teigboden wird abgeschlossen.

Jetzt entweder mit einem Tortenteiler oder mit ruhiger Hand und gutem Augenmaß in 12, 16 oder 18 Teile schneiden. Mehr oder weniger gehen selbstverständlich auch, wichtig ist immer eine gerade Anzahl von Teigstreifen. In der Mitte muss ein Kreis bleiben der nicht mit eingeschnitten wird. Paarweise werden jetzt nebeneinander liegende Teigstreifen in entgegengesetzter Richtung drei- bis viermal eingerollt.

Die Blume ruhig noch einmal 15-30 Minuten gehen lassen bevor sie dann bei ca. 200 Grad im Backofen (Ober- und Unterhitze) ca. 20 bis 25 min. gebacken wird.



..vor dem Backen