Rezept

Oregano-Zwiebel-Pesto

Ein Rezept von Oregano-Zwiebel-Pesto, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	rote Zwiebeln
2 TL	grobes Salz
2 TL	edelsüßes Paprikapulver
ca. 150 ml	Olivenöl
125 ml	frisch gepresster Zitronensaft
2 EL	getrockneter Oregano
1 kräftige Prise	gemahlener Kreuzkümmel

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt 400 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. In einer flachen Schüssel mit 100 ml Zitronensaft beträufeln. Das Salz darüberstreuen und die Zwiebeln ca. 1 Std. marinieren.

---

2. Zwiebeln in einem Sieb ausdrücken. Mit übrigem Zitronensaft, Gewürzen und Öl im Blitzhacker pürieren. Mit Paprikapulver und Kreuzkümmel abschmecken. Abfüllen und mit etwas Öl bedecken.