Rezept

# Paprikapesto

Ein Rezept von Paprikapesto, am 01.06.2025

## Zutaten

- **4** orange oder rote Paprikaschoten
- **100 g** Ziegenfrischkäse oder Ricotta
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- etwa 50 ml mildes Olivenöl
- **100 g** Pinienkerne
- feines Meersalz
- **50 ml** Bio-Rapsöl
- Twist-off-Gläser (sterilisiert)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt: etwa 400 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C (mit Grillfunktion) vorheizen. Die Paprikaschoten vierteln, von Trennhäuten und Kernen befreien, waschen. Die Viertel auf einem Backblech mit der Hautseite nach oben aufreihen. Im Ofen (oben) rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft, dann die Paprika aus dem Ofen nehmen und sofort in eine Frischhaltedose geben, gut verschließen. Paprika abkühlen lassen, dann die Haut abziehen (das geht jetzt ganz leicht).

2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Mit den Paprikaviertel (es müssen 150 g sein, den Rest als Antipasti essen), Ziegenfrischkäse oder Ricotta, Salz, Pfeffer und Rapsöl in einem hohen Rührbecher mit einem Pürierstab zu einem gleichmäßigen Pesto ganz fein zerkleinern. So viel Olivenöl von Hand unterrühren (mitpüriert kann es eine bittere Note hervorrufen), bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

3. Pesto mit Salz abschmecken, in die Gläser füllen, mit einem Olivenölspiegel bedecken und gut verschließen. Bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.