

Rezept

Paprikapesto mit Mandeln

Ein Rezept von Paprikapesto mit Mandeln, am 24.03.2023

Zutaten

4 EL Mandelstifte

50 g Parmesan am Stück

1/2 rote Chilischote

Salz

Zucker

1 Glas gegrillte, in Essig eingelegte Paprikaschoten
(ca. 200 g Abtropfgewicht)

1/2 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

Pfeffer

je 4 Stängel Petersilie und Koriandergrün (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie hell bräunen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Inzwischen die Paprikaschoten in ein Sieb geben, kalt abwaschen, dann gut abtropfen lassen oder trocken tupfen. Parmesan in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken. Die Chilischote putzen, entkernen und zerschneiden.
2. Paprikaschoten, Parmesan, Knoblauch, Chili und abgekühlte Mandeln in ein hohes Gefäß geben. Das Öl dazugießen und alles mit dem Pürierstab nicht allzu fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und 1-2 Prisen Zucker kräftig würzen. Nach Wunsch die Kräuter waschen, trocken schütteln, fein hacken und sofort unter das Pesto rühren oder später mit dem Pesto unter die heißen Nudeln (ideal sind Spaghetti) rühren.