

Rezept

Rotes Gemüsepesto

Ein Rezept von Rotes Gemüsepesto, am 19.04.2024

Zutaten

1 rote Paprika	1 Stange Staudensellerie
150 g Kirschtomaten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	5 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl	1 TL Aceto balsamico
Salz	Pfeffer
2 Prisen Zucker	30 g Mandeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal, 18 g F, 5 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Gemüse waschen, putzen und in Stücke schneiden. Tomaten halbieren, Stielansatz ausschneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel in Spalten, Knoblauch in Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen.
2. Alles mit 1 EL Öl und Aceto balsamico in einer kleinen ofenfesten Form mischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Im heißen Backofen (Mitte) 50 - 60 Min. garen, dabei mehrmals durchrühren. Herausnehmen, abkühlen lassen. Mit den Mandeln und 1-2 EL Öl im Blitzhacker fein pürieren.