

Rezept

Rotes Gemüsepesto

Ein Rezept von Rotes Gemüsepesto, am 15.12.2025

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 abpflücken.
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.