

## Rezept

# Rotes Gemüsepesto

Ein Rezept von Rotes Gemüsepesto, am 15.12.2025

## Zutaten

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

- Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Gemüse waschen, putzen und in Stücke schneiden. Tomaten halbieren, Stielansatz herausschneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel in Spalten, Knoblauch in Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen.
- 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.