Rezept

Rotes Pesto mit Paprika

Ein Rezept von Rotes Pesto mit Paprika, am 05.06.2025

Zutaten

700 g	längliche rote Paprikaschoten
1 Bund	glatte Petersilie
200 g	getrocknete Tomaten (in Öl)
100 g	Kapern
	1/4 TL Chiliflocken
	Salz
4	Knoblauchzehen
1	Zweig frischer Rosmarin
150 g	mittelalter Manchego-Käse
150 g	gesalzene Cashewkerne
	300-400 ml Olivenöl
	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Backofen auf 250° vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen. Paprikaschoten waschen und im Ofen 20 Min. garen. Anschließend häuten und Stielansätze und Kerne entfernen. Den Knoblauch schälen und in Stücke schneiden.

2. Kräuter waschen und trocknen schütteln, Blättchen und Nadeln abzupfen und hacken. Tomaten abtropfen lassen und mit dem Käse in Stücke schneiden. Alle Zutaten bis auf das Olivenöl im Blitzhacker fein zerkleinern und in eine Schüssel geben.

3. 250 ml Olivenöl unter das Pesto rühren und mit Salz abschmecken. In die sorgfältig gereinigten Gläser füllen, die Oberflächen glatt streichen und mit einer Schicht Olivenöl begießen. Verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.