

Rezept

## Scharfes rotes Pesto

Ein Rezept von Scharfes rotes Pesto, am 13.05.2025

### Zutaten

<b>400 g</b> große, milde rote Peperoni	<b>2</b> kleine, scharfe rote Peperoni
<b>3</b> große Knoblauchzehen	<b>1 Bund</b> glatte Petersilie
<b>1 Stück</b> Parmesan (ca. 80 g)	<b>100 g</b> Walnüsse
<b>1/2 l</b> Olivenöl (+ etwas mehr zum Auffüllen)	Salz

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Twist-off-Gläser (je ca. ¼ l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1420 kcal

### Zubereitung

1. Die Peperoni waschen, entstielen und klein schneiden. Den Knoblauch schälen und grob schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Den Parmesan fein reiben.

---

2. Peperoni, Knoblauch, Petersilie, Walnüsse und zwei Drittel des Olivenöls in einem Mixer pürieren. Parmesan dazugeben und alles nochmals kurz durchmischen. Jetzt nach und nach übriges Olivenöl untermixen, bis ein dickliches Pesto entstanden ist. Mit Salz abschmecken.

---

3. Das Pesto in die Gläser füllen und zum Konservieren mit Olivenöl bedecken. Gut verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit: verschlossen 2-3 Monate, einmal geöffnet relativ schnell verbrauchen.