

Rezept

Scharfes rotes Pesto

Ein Rezept von Scharfes rotes Pesto, am 20.03.2023

Zutaten

400 g große, milde rote Peperoni	2 kleine, scharfe rote Peperoni
3 große Knoblauchzehen	1 Bund glatte Petersilie
1 Stück Parmesan (ca. 80 g)	100 g Walnüsse
1/2 l 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.