

Paprika-Pesto

Für 4 Personen:

2 rote Paprika	1 Knoblauchzehe	3 Zweige Majoran
100 g Parmesan	50 g Sonnenblumenkerne	4 EL Olivenöl
1 EL weißer Balsamico	1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Pfeffer
Chilipulver		

Paprika halbieren und die Kerne entfernen. Mit der Schale nach oben auf ein Backblech legen und etwa 10 Minuten im Ofen grillen, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten Tuch bedecken und etwas abkühlen lassen. Anschließend die Haut abziehen und die Paprika in grobe Stücke schneiden.

Knoblauch schälen, Majoranblätter von den Stielen zupfen, Parmesan reiben.

Die Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer Pfanne oder im Ofen rösten, bis sie leicht Farbe bekommen.

Alle vorbereiteten Zutaten mit Olivenöl, Essig und Zitronensaft in einen Mixer geben und zu einem geschmeidigen Pesto verarbeiten. Das geht auch mit einem Pürrierstab. Gegebenenfalls noch etwas Olivenöl dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chili nach Belieben abschmecken. Mit gekochter Pasta servieren.

Wer mag, garniert die Nudeln mit gebratenen Paprika- und Knoblauchscheiben.

Tipp:

Das Pesto kann man in Gläser füllen und zwei bis drei Wochen im Kühlschrank lagern. Dafür die Oberfläche mit Olivenöl bedecken.

Zora Klipp am 17. November 2024