

Paprika-Koriander-Pesto

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 große gelbe Paprika
1 Knoblauchzehe
30 g Pinienkerne
5 g Korianderzweige
30 g geriebener Parmesan
50 ml Olivenöl
1/4 Teelöffel Salz
1/4 Teelöffel Pfeffer

Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer

Ein richtig gutes Pesto geht doch einfach immer! Ob als Brotaufstrich, auf Pasta oder sogar einem Burger - der italienische Saucenklassiker macht einfach immer eine extra cremig-leckere Figur. Für den Extrakick Frische gehen aromatisch geröstete Pinienkerne dieses Mal allerdings eine samtige Liaison mit Koriander und gelber Paprika ein. Heraus kommt unser Paprika-Koriander-Pesto, das schon pur auf dem Löffel absolut verführerisch schmeckt!

- 1 -

Die Paprika in einer heißen Pfanne ohne Öl von allen Seiten anrösten. Danach die Haut abziehen, entkernen und klein schneiden.

- 2 -

Korianderblätter von den Stielen abzupfen und grob hacken. Die Knoblauchzehe ebenfalls klein schneiden.

- 3 -

Paprika, Knoblauch, Pinienkerne, Koriander und Parmesan mit einem Hochleistungsmixer zerkleinern. Olivenöl hinzugeben und Pesto solange mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.