



Pesto von der Paprika

Zutaten:

- 2 rote Paprikaschoten
- 1 EL Zitronensaft
- 4 EL Albaöl Olive
- 1 kleine Chilischote
- 30 g Parmesan (gerieben)
- 30 g Pinienkerne
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Paprikaschoten auf ein Backblech legen und bei 200°C in den Backofen geben. Wenn sich auf der Schale Blasen bilden, die Paprika aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und dann die Haut abziehen. Den Stiel und Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in ein hohes Gefäß geben. Zitronensaft, Öl, Parmesan und Pinienkerne zugeben und alles miteinander pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.