

Paprika-Pesto

Reife Paprika, cremiger Parmesan und feine Röstaromen. Mein Lieblingspesto überzeugt nicht nur durch den Geschmack, sondern ebenso durch den fruchtigen Geruch. Mit der weichen Textur lädst du deine Pasta zu einen feurigen Tanz ein. Hier wieder jedes Glas bis aus den letzten Tropfen geleert, jeder Löffel abgeschleckt. Ich bekenne mich schuldig: Ohne diese Pesto geht es nicht mehr.



Paprika-Pesto | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (6 Portionen): 8 rote Paprika | 1 gelbe Paprika | 60 Gramm Parmesan | 1 Esslöffel Salz | 2 Esslöffel Zucker | 2 Esslöffel hellen Balsamicoessig | 1 Prise Chiliflocken | 1/2 Teelöffel Pfeffer | 1 Esslöffel getrocknetes Basilikum | (Nudel-)Wasser



Paprika-Pesto | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (40 Minuten): 1. Paprika waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. 2. Bei 180°C Umluft im Ofen garen, bis die Haut blasen wird und sich dunkel verfärbt (circa 25 Minuten). 3. Die Paprika mit den restlichen Zutaten (Parmesan zum Einkochen weg lassen und später frisch dazugeben) sowie ein wenig heißem (Nudel-)Wasser in ein hohes Gefäß geben und pürieren. 4. Zum haltbar machen, Pesto in mit kochendem Wasser ausgespülte Gläser füllen und 90 Minuten bei 100° einkochen (bitte beachte hierzu auch meine [Einkochvorgaben](#)).

Dazu passen super: [Geschmorte Zucchini](#)! Jetzt noch mehr [Pasta & Pesto](#) Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 148 Kalorien | 3,5 Gramm Fett | 20,4 Gramm Kohlenhydrate | 5,8 Gramm Eiweiß