

Peperoni-Pesto

Zutaten für 2 Personen

1 rote Peperoni
4 EL Pinienkernen
1 EL Öl
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 EL Olivenöl
20 g Parmesan, gerieben
wenig Salz und Pfeffer

Zubereitung

Peperoni waschen und mit einem Sparschäler schälen. Entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Pfanne erhitzen, Pinienkerne darin hellbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

1 EL Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Peperoni und Knoblauch dazugeben und ca. 10 Minuten knapp weich dämpfen. Zusammen mit den gerösteten Pinienkernen, 1 EL Olivenöl und Parmesan fein pürieren. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

