



Pikanter Tomaten-Paprika-Pesto

Für 4 Personen

1 rote Paprikaschote

2 kleine Tomaten

30 g Pinienkerne

5 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

70 g Parmesan, gerieben

1–2 rote Chilischoten, fein gehackt

Salz

300 g Spaghetti

Ein roter Pesto von feurigem Geschmack! Paprika und Tomaten kommen aus dem Backofen und werden mit Öl, Pinienkernen und Chili im Mixer fein püriert.



1. Paprika im Ofen auf dem Rost 20 Minuten backen, bis sich die Haut schwarzbraun verfärbt und Blasen wirft. Tomaten 15 Minuten in einer kleinen flachen Form ebenfalls im Ofen backen.

2. Paprika etwas abkühlen lassen, Stiel und Kerne entfernen, Haut abziehen. Tomaten abziehen, Kerne entfernen. Paprika, Tomaten und Pinienkerne im Mixer fein pürieren. Das Öl langsam dazugießen. Den Pesto in eine Schüssel gießen. Mit dem Handrührgerät Knoblauch und Parmesan unterrühren, mit Chili und Salz abschmecken.

3. Die Spaghetti mit reichlich Salzwasser al dente kochen. In einer großen, vorgewärmten Schüssel die gut abgetropften Nudeln mit dem Pesto verrühren.



Mein Tip: Dieser Pesto schmeckt auch zu gegrilltem Gemüse, zu Auberginen, Pilzen, Zucchini. Eine pikante Aufmunterung für Kartoffeln aus der Folie und zu über der Glut geröstetem Brot.