

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

Rotes Pesto

2 Portionen | 15 Minuten

Zutaten:

1 rote Paprika
150 g Cocktailtomaten
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
5 Zweige Thymian
1 TL Aceto Balsamico
100 g Lorenz World Selection – Melange Select
Nussmischung
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Die Paprika und die Tomaten waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und putzen. Paprika, Tomaten und Knoblauch mit Olivenöl, Thymian, Balsamico, Lorenz Nussmischung, Salz und Pfeffer in eine hohe Schüssel geben und fein pürieren. Um das Pesto haltbar zu machen, das Pesto in ein ausgekochtes Glas füllen, mit Öl bedecken und luftdicht verschließen. So hält sich das Pesto im Kühlschrank für 3-4 Wochen.

Tipp: Auf Crackern serviert als kleiner Appetizer.