

# 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 Mandel Cashew Pekan ungesalzen
- 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.