



Rotes Pesto

vegetarisch

Zubereitung:

Paprika, Tomaten und Frühlingszwiebel in Stücke schneiden. Knoblauchzehe häuten. Basilikumblätter zupfen und waschen. Walnüsse in einer Pfanne rösten. Alle Zutaten je nach Wunsch und Konsistenz zerkleinern. Abschließend alle Zutaten mit dem Öl, Sojasoße, Gemüsebrühe und Parmesan, vermengen und abschmecken. Tip: Schmeckt super lecker zu Pasta.

Zutaten:

- 1 Paprika, rot
- 1 Dattel
- 1 Frühlingszwiebel
- 3 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 80 g Walnüsse
- 1 Topf Basilikum
- 25 g Olivenöl
- 25 g Sojasoße
- 50 g Parmesan
- 1-2 TL Gemüsebrühpulver

Zubereitungszeit:

15 Minuten

Das Team von Christina's wünscht viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!
Folgen Sie uns auf Facebook unter [@christinasabensberg](#) und verpassen Sie so keine Neuigkeiten