

Paprikapesto mit Tortellini



Pesto, vom italienischen Wort pestare (zerstampfen) abgeleitet, wird in unserer Version mit dem Pürierstab grob zerkleinert.

Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 200 g rote Paprika
- 1 TL Bratöl
- 50 g Haselnüsse, gemahlen
- 50 g Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe
- 25 g getrocknete Tomaten in Öl
- 50 g Parmesan, gerieben
- 30 ml Olivenöl
- 500 g Vollkorn-Tortellini, getrocknet

Auf einen Blick

- Warme Hauptmahlzeit**
- Zeit: 30 Minuten**
Mit Kind: 30 Minuten
- Allergene: Nüsse, Gluten**

So geht's

1. Backofen auf 200° C Umluft vorheizen.
2. Paprika waschen, putzen, in grobe Stücke schneiden, mit Bratöl marinieren und 15 Minuten in einer Auflaufform backen.
3. Gebackene Paprika mit Haselnüssen, Tomatenmark, Knoblauch, getrockneten Tomaten, Parmesan und Olivenöl grob pürieren.
4. Tortellini nach Packungsanweisung garen und mit dem Paprikapesto zusammen vermischen und servieren.

Das Paprikapesto schmeckt auch als Aufstrich auf geröstetem Brot. Die Tortellini mit dem Pesto sind auch lecker als Salat: Einfach mit Olivenöl und Balsam Essig verfeinern. Die Haselnüsse sind austauschbar durch Cashewkerne, Walnüsse, oder Mandeln.