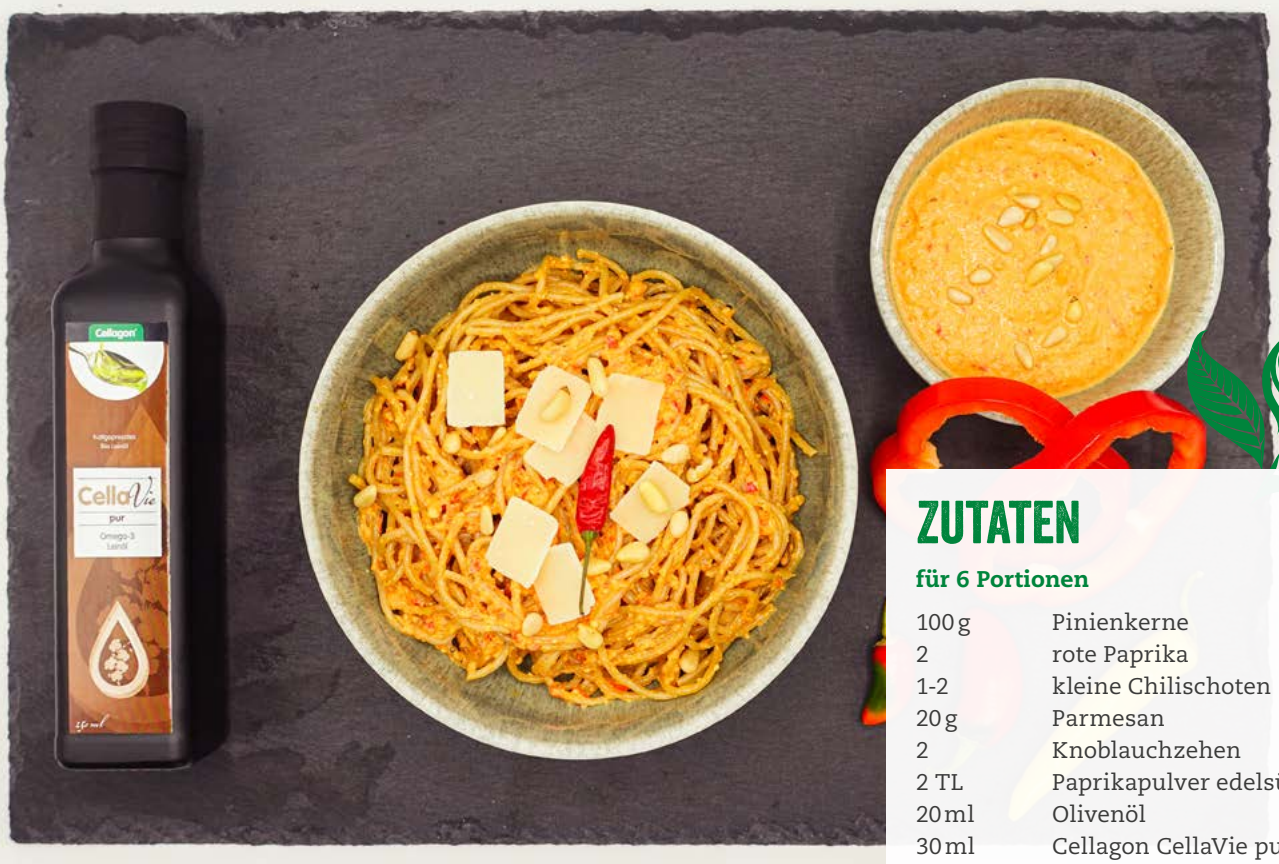
Cellagon®

CHILI-PESTO



ZUTATEN

für 6 Portionen

100 g	Pinienkerne
2	rote Paprika
1-2	kleine Chilischoten
20 g	Parmesan
2	Knoblauchzehen
2 TL	Paprikapulver edelsüß
20 ml	Olivenöl
30 ml	Cellagon CellaVie pur

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

- Hilfsmittel: Pürierstab
- Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.
- Paprika und Chilischote waschen, entkernen und kleinschneiden.
- Parmesan in kleine Würfel schneiden.
- Knoblauch schälen und fein hacken.
- Alle Zutaten in ein hohes Gefäß füllen und unter Zugabe der Öle mit dem Pürierstab bis zur gewünschten Konsistenz zerkleinern.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Tipp: Passt gut zu Nudeln.