

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

September: Crevetten und Pimientos an Pistazienpesto

Pikanter Apéro-Hit: Dieses Gericht zum Teilen verleiht garantiert Appetit auf mehr!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

300 g grüne Pimientos
200 g Crevetten (mittelgross)
30 g Pistazien
20 g Parmesan
3 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
40 g Basilikumblätter
2 dl Olivenöl
Fleur de Sel
Pfeffer



VORBEREITUNG

Schritt 1

Den Backofen auf 240 Grad vorheizen. Die Pimientos in eine Gratinschale oder auf ein Blech geben, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit wenig Fleur de Sel würzen (alternativ normales Speisesalz verwenden). Im Anschluss die Pimientos bei Umluft und Oberhitze ungefähr 5-9 Minuten backen. Rausnehmen, wenn die Haut etwas Farbe bekommt und dann zur Seite stellen.

Schritt 2

Olivenöl in eine Pfanne geben, erhitzen und zwei Knoblauchzehen – den dritten brauchen wir später für die Pesto – sowie den Rosmarin dazugeben, leicht andünsten. Dann die Crevetten daruntermischen und kurz heiss anbraten. Die gebratenen Crevetten zusammen mit den Pimientos in einen grossen Pastateller oder eine Schüssel geben und vermengen.

Schritt 3

Für die Pesto-Sauce die Pistazien, Parmesan, eine Knoblauchzehe, den Basilikum und 1 dl Olivenöl in einen Mixbecher geben und pürieren. Tipp: Einen kleinen Teil der Pistazien für die Garnitur später zur Seite legen. Die Pesto nach Wunsch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4

Zum Schluss die Pesto über der Crevetten-Pimientos-Mischung verteilen und das Ganze mit den restlichen Pistazien garnieren. En Guete!