Bavette an cremigem "Pesto Calaprese"



Fleischlos vollkommen: Italienisches Pesto Calaprese

Zutaten (für 2 Personen)

150 g Bavette

- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1/2 frische Chilischote
- 2 EL Olivenöl
- 125 g Ricotta
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Sojasoße
- 4 EL gutes Olivenöl
- 30 g geriebener Parmesan
- 30 g ungeröstete Pinienkerne
- 8 frische Basilikumblätter

Cayennepfeffer

Paprikagewürz (edelsüß)

Salz

Pfeffer

2 frische Basilikumblätter (zum Garnieren)

einige Chilifäden (zum Garnieren)

Zubereitung

- 1. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und grob würfeln; die Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln. Die Knoblauchzehe von der Schale trennen und in einer Presse zerdrücken. Die Chilischote halbieren und von ihren Kernen befreien.
- 2. Das Gemüse in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl etwa 15-20 Minuten bei geschlossenem Deckel dünsten.
- 3. Nun den Ricotta, das Tomatenmark sowie die Sojasoße und das Olivenöl hinzugeben, alles kurz miteinander vermengen und nochmals 5 Minuten köcheln lassen.
- 4. In der Zwischenzeit einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und die Bavette darin al dente kochen.
- 5. Währenddessen den Parmesan, die Pinienkerne sowie die frisch abgezupften, gewaschenen Basilikumblätter zur Pesto-Masse hinzugeben und alles mit einem Pürierstab zu einem cremigen Brei zerkleinern.
- 6. Das Pesto mit Cayennepfeffer, Paprikagewürz sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7. Die Bavette abgießen, in Pastateller geben und je eine Kelle Pesto darauf verteilen. Mit frischen Basilikumblättern und Chilifäden garnieren.

Verfasser: Sarah Flieshardt