MEIN GENUSS



Veganer Paprika-Brotaufstrich



It’s a match!

It´s a match! Dein Paprikaaufstrich erhält sein rauchiges Aroma mit dem Paprika smoked Gewürz!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Den Backofengrill auf höchster Stufe (Grill) vorheizen.
2. Die Zwiebel in Würfel schneiden, diese mit heißem Wasser übergießen, damit sie ihre Schärfe verlieren. Danach mit Küchenpapier abtupfen.
3. Die getrockneten Tomaten mit lauwarmem Wasser aufgießen und darin ziehen lassen, bis sie weich sind. Danach mit einem Küchentuch trocken tupfen.
4. Die Paprika halbieren, die Kerne entfernen und mit der aufgeschnittenen Seite nach unten auf ein Backblech legen. Das Blech auf oberster Einschubhöhe in den Backofen schieben und die Paprika etwa 15 Minuten lang grillen. Wenn die Haut schwarz ist und Blasen wirft, sind die Schoten gar. Danach die Paprika aus dem Ofen nehmen und sofort mit einem zuvor in kaltem Wasser getränkten und ausgewrungenen Küchenhandtuch bedecken. So lassen sich die Schoten später problemlos schälen.
5. Die Mandeln und die Cashewkerne rösten, das intensiviert ihren Geschmack.
6. In der Zwischenzeit sollten die Paprikaschoten unter dem feuchten Handtuch abgekühlt sein. Den Stielansatz der Schoten und die schwarze Haut entfernen.
7. Paprikaschoten, Zwiebel, Cashewkerne, Tomaten, Mandeln und Öl in den Mixer geben und zu einer glatten Creme verarbeiten. Mit Paprika smoked, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten

4 rote Paprikaschoten
1 große Zwiebel
100 g Mandeln (für einen besonders intensiven Geschmack empfehlen sich Rauchmandeln)
100 g Cashewkerne
50 g getrocknete Tomaten
1 EL Arganöl (alternativ: gutes Olivenöl)
0.5 TL Paprika smoked
Salz und Pfeffer nach Geschmack
glatte Petersilie zur Dekoration

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 24.05.2027.