

Knuspriger Paprika Aufstrich (scharf)



207g	Gesamtmasse
120g	Paprika, 30 Minuten im Backrohr bei 200°C gegrillt (= 250-300g roh)
30g	Cashew Kerne
28g	Sonnenblumenöl
10g	Knoblauch, fein geschnitten
8g	Zitronensaft
4g	Tabasco
2g	Natursalz
2g	Kreuzkümmel (= Mutterkümmel)
1g	Zucker sollte bei süßem Paprika weggelassen werden
1.5g	Chilliflocken
0.5g	Pfeffer

Paprika in große Stücke schneiden und von den Kernen befreien. Und im Backrohr grillen. Sollten die Cashew-Kerne ganz sein, dann diese mit dem Pyrierstab in einer separaten Schüssel etwas zerkleinern.

Die restlichen Zutaten samt den gegrillten Paprika in einer Schüssel vermengen und mit dem Pyrierstab gut mixen. Zum Schluss die zerkleinerten Cashewkerne untermengen.

[deutsch](#), [rezept](#)

From:

<http://www.zeilhofer.co.at/wiki/> - **Verschiedenste Artikel von Karl Zeilhofer**

Permanent link:

http://www.zeilhofer.co.at/wiki/doku.php?id=knuspriger_paprikaaufstrich

Last update: **2019/06/27 10:54**

