

Paprika-Nuss-Aufstrich

Zutaten:

1 rote Paprikaschoten
1 TL Öl
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 Prise Salz
etwas Cayennepfeffer
1 Knoblauchzehe, gehackt
50 g geröstete Cashewkerne
150 g Frischkäse
Etwas frischer Basilikum

Zubereitung:

Paprika waschen, putzen und fein würfeln.
Paprikawürfel in einer Pfanne kurz im heißen Öl andünsten.
Mit Paprikapulver, Cayennepfeffer, Salz und Knoblauch würzen.
Paprikagemisch erkalten lassen.

Cashewkerne fein hacken.

Basilikum etwas zerkleinern und zusammen mit dem Paprikagemüse pürieren.

Paprikamasse mit dem Frischkäse und den Cashewkernen vermengen.

