

Rauchpaprika Aufstrich

Zubereitungszeit 20 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

2 rote Paprikaschoten
1 gelbe Paprikaschote
2 EL Olivenöl
50 g Pinienkerne
100 g Walnusskerne
3 TL Rauchpaprika Würzöl
frisches Basilikum
0.5 TL Salz
Pfeffer



Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Paprikaschoten waschen, entkernen und grob zerkleinern. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Paprikastücke darauf gleichmäßig verteilen. Für 10 Minuten backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und Olivenöl, Walnüsse und Pinienkerne dazugeben und für weitere 3-4 Minuten backen.

Das Blech auf dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, die Zutaten in eine Schüssel füllen und Rauchpaprika Würzöl, etwa 5-6 Blätter Basilikum und Salz hinzufügen. Mit einem Pürierstab zu einer gleichmäßigen Masse pürieren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikum garnieren.