

Zutaten

- 4 rote Paprikaschoten
- 3 EL kräftiges Olivenöl
- 1 gestrichener TL geräuchertes Paprikapulver

Saucen Dips Marinaden Gewürze, Vorspeise

Paprika-Walnuss-Paste: 5 rote Paprika

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche Paprika-Walnuss-Paste. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Inspiration.

So wird’s gemacht:

1. zum Abschmecken
2. Die Paprika vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Paprikastücke, mit der Hautseite nach oben, auf ein Backblech legen und im Ofen 250 °C rösten, bis die Haut schwarz wird und Blasen bildet.
3. Die Paprika abkühlen lassen, dann die Haut mit einem Messer abziehen. Die Walnüsse im Ofen bei 180 °C ca. 5-8 Minuten rösten. Schalottenwürfel und Knoblauch in einer Pfanne mit Ölivenöl glasig anschwitzen. Anschließend die Walnüsse, die Zwiebeln und das grob zerkleinerte Brötchen und die gehäutete Paprika in einer Küchenmaschine fein pürieren. Harissa Paste und das Olivenöl unterrühren und mit dem Sirup, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kreuzkümmel abschmecken.