Zutaten

- 2 rote Paprikaschoten
- 2 EL kräftiges Olivenöl
- 1 gestrichener Tl geräuchertes Paprikapulver

Saucen Dips Marinaden Gewürze, Vorspeise

Paprika-Walnuß-Paste

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für eine köstliche Paprika-Walnuß-Paste. Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. evtl. Paniermehl zum Abbinden.
2. Die Paprika vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Paprikastücke, mit der Hautseite nach oben, auf ein Backblech legen und im Ofen 250 Grad rösten, bis die Haut schwarz wird und Blasen bildet.
3. Die Paprika abkühlen lassen, dafür mit einem nassen Tuch abdecken. Anschließend die Haut mit einem Messer abziehen.
4. Die Walnüsse im Ofen bei 180 Grad ca. 5 bis 8 Minuten rösten. Schalottenwürfel und Knoblauch in einer Pfanne mit Ölivenöl glasig anschwitzen.
5. Anschließen die Walnüsse, die Schalotten, Knoblauch 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. Sollte der Dip noch etwas zu dünn sein, kann dieser noch mit Bröseln gebunden werden.