

Paprika-Cashew-Dip

® mit freundlicher Unterstützung von SEVERIN

Dieser Paprika-Cashew-Aufstrich ist ein vielseitiger Begleiter für das nächste Frühstück, den Brunch oder den Grillabend. Mit seiner cremigen Textur und dem rauchig-nussigen Geschmack von gerösteten Paprika und Cashewkernen eignet er sich hervorragend als Brotaufstrich, Dip für Gemüsesticks oder als besondere Note für Sandwiches. Der Aufstrich ist nicht nur schnell zubereitet, sondern auch besonders geschmacksintensiv – ein Muss für alle, die Abwechslung in ihre Küche bringen möchten.

Prep Time: 30 Min.

Rezept herunterladen

Zutaten

- 2 rote Paprikaschoten
- 100 g Cashewkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Schritt 1

Rote Paprikaschoten halbieren, entkernen und auf ein Backblech legen.

Schritt 2

Die Paprikahälften im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 15–20 Minuten rösten, bis die Haut Blasen wirft und schwarz wird.

Schritt 3

Die gerösteten Paprikahälften in eine Schüssel geben und mit einem Teller abdecken. Abkühlen lassen und die Haut abziehen.

Schritt 4

Während die Paprika abkühlen, die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten.

Schritt 5

Die abgezogenen Paprikahälften, die gerösteten Cashewkerne, die Knoblauchzehe, Olivenöl, Zitronensaft und Paprikapulver in einen Mixer geben.

Schritt 6

Alles zu einer glatten Masse mixen.

Schritt 7

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 8

Den Aufstrich in ein Glas füllen und bis zum Servieren kühl stellen.

Einfach nachgemacht

... mit den Küchenhelfern von SEVERIN



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 599,99



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99



WOLL® Diamond Lite
Topf-Set, 3tlg. Ø 20, 24 &
28cm jeweils mit Deckel
€ 259,99



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück
€ 39,99

