

Paprikapaste

Egal ob als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder als pikant, würziger Aufstrich auf das Brot. Die selbst gemachte Paprikapaste ist eine raffinierte Rezept-Idee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

0.5 kg	Paprika (rote)
1 Stk.	Pfefferoni (mittelscharf)
2 Stk.	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl extra vergine
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Paprikapaste** die Paprika waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C Umluft zirka 15 Minuten rösten, bis die Haut beginnt Blasen zu werfen. Die Paprikaschoten in eine Kunststofftüte füllen und verschließen. Nach zirka 15 Minuten die Haut einfach vom Paprika abziehen.
2. Die Knoblauchzehen schälen, gemeinsam mit dem Paprika zerkleinerte Pfefferoni in ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixstab cremig pürieren.
3. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Paprikapaste zugeben und zirka 15 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Des Öfteren mit einem Kochlöffel umrühren. Die Paprikapaste abschließend mit frisch gepressten Zitronensaft, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In sterile Gläser füllen, abkühlen lassen und gekühlt im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Die Paprikaschoten für die Paprikapaste Zubereitung auf dem Grill rösten.