Rezept

Scharfer Paprikadip

Ein Rezept von Scharfer Paprikadip, am 28.04.2024

Zutaten

500 g	rote Paprikaschoten (ideal: Spitzpaprika)
1	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer
	2-3 Chili- oder Peperonischoten
6 Zweige	Thymian
	Salz
4 EL	Weißwein

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4–6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und in 3 cm große Stücke schneiden. Die Chili- oder Peperonischoten waschen, längs halbieren, die Samen und Trennwände herauskratzen, die Stiele wegschneiden und die Schoten in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken.

2. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne richtig heiß werden lassen. Paprika, Chili oder Peperoni und Knoblauch dazugeben und unter Rühren anbraten, bis die Paprikastücke bräunen. Die Hälfte des Thymians zugeben, salzen, pfeffern und mit Weißwein ablöschen. Den Wein einkochen lassen, dann 4-5 EL Wasser dazugeben und alles 8-10 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze garen, bis die Paprikaschoten weich sind.

3. Die Schoten samt Bratsaft und übrigem Thymian mit dem Pürierstab fein pürieren, salzen, pfeffern. Der Dip schmeckt lauwarm oder kalt zu Gegrilltem.