

Rezept

# Kichererbsen-Paprika-Mandeln-Aufstrich

Ein Rezept von Kichererbsen-Paprika-Mandeln-Aufstrich, am 31.05.2023

## Zutaten

<b>80 g</b> gehackte Mandeln	<b>1 Dose</b> Kichererbsen (265 g Abtropfgewicht)
<b>200 g</b> gegrillte Paprikafilets (aus dem Glas)	<b>8 EL</b> Olivenöl
<b>1 TL</b> Chiliflocken	<b>¼ TL</b> gemahlener Kreuzkümmel
Salz	<b>2 - 3 Stiele</b> Minze
<b>1 TL</b> Schwarzkümmel	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Die gehackten Mandeln in einer kleinen Pfanne ohne Fett unter gelegentlichem Rühren in 3 - 5 Min. goldbraun rösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

---

2. Die Kichererbsen in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. Mit den Fingern aus den weißen Häutchen drücken, in den Mixer geben und grob zerkleinern oder in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab grob zerkleinern. Die Paprikafilets abtropfen lassen, grob zerkleinern und dazugeben. Öl, Chiliflocken, Kreuzkümmel und Salz hinzufügen und alle Zutaten cremig pürieren. Die gerösteten Mandeln dazugeben und alles nochmals kurz pürieren.

---

3. Die Minze waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, fein schneiden und unterrühren. Die Creme mit Salz und Kreuzkümmel abschmecken und mit Schwarzkümmel bestreuen. Passt zu Fladenbrot und Knäckebrot.