Rezept

Orientalische Paprikapaste

Ein Rezept von Orientalische Paprikapaste, am 07.06.2025

Zutaten

3	rote Paprika
4 EL	Semmelbrösel
2 EL	Tomatenmark
1 1/2 EL	Granatapfelsirup (aus dem türkischen Lebensmittelladen)
½ TL	edelsüßes Paprikapulver
	Salz
50 g	Walnusskerne
1	Knoblauchzehe
1 1/2 EL	Zitronensaft
3 EL	Olivenöl
¾ TL	gemahlener Kreuzkümmel
½ TL	Pul Biber (aus dem türkischen Lebensmittelladen)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° vorheizen. Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen und die Hälften nochmals längs halbieren. Die Viertel mit der Hautseite nach oben dicht an dicht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

2. Die Paprika im heißen Ofen (oben) 20-25 Min. rösten, bis die Haut großflächig schwarze Blasen wirft. Die Paprikaviertel herausnehmen, in einer Schüssel übereinanderlegen und mit einem feuchten Tuch abdecken - so lassen sie sich später leichter häuten. Paprika lauwarm abkühlen lassen, dann die Haut mit einem Spitzmesser abziehen.

3. Inzwischen die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht bräunen und duften. Herausnehmen und abkühlen lassen. Semmelbrösel in die Pfanne geben und ebenfalls goldbraun rösten, abkühlen lassen. Knoblauch schälen und grob hacken.

4. Paprika, Walnusskerne, Semmelbrösel, Knoblauch, Tomatenmark, 1 EL Zitronensaft, Granatapfelsirup, Olivenöl, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Pul biber im Blitzhacker oder mit dem Pürierstab zu einer dicken Paste mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Paprikapaste zu frischem oder geröstetem Brot servieren.