

Rezept

Paprika-Aprikosen-Tomaten-Aufstrich

Ein Rezept von Paprika-Aprikosen-Tomaten-Aufstrich, am 10.06.2023

Zutaten

100 g Soft-Aprikosen	2 Scheiben altbackenes Weißbrot (ca. 40 g)
150 g gegrillte Paprikafilets (aus dem Glas)	100 g getrocknete Tomaten in Öl (aus dem Glas)
1 Knoblauchzehe	ca. ½ TL Chiliflocken
40 g geriebener italienischer Hartkäse	1 - 2 Stiele Basilikum
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Die Aprikosen mit 100 ml kochendem Wasser übergießen und zugedeckt ca. 30 Min. quellen lassen. Inzwischen das Weißbrot grob zerpfücken und in lauwarmem Wasser einweichen.

2. Die Paprika und die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und jeweils grob zerkleinern. Beides im Mixer oder mit dem Pürierstab grob pürieren. Die Aprikosen mit der Einweichflüssigkeit zur Paprika-Tomaten-Mischung geben, das Weißbrot gut ausdrücken und ebenfalls hinzufügen. Den Knoblauch schälen, grob hacken und ebenfalls in den Mixer oder Rührbecher geben.

3. Alle Zutaten im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Chiliflocken und Hartkäse unterrühren. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein schneiden und ebenfalls unterrühren. Den Aufstrich mit Salz und Pfeffer abschmecken. Passt besonders gut zu Ciabatta.