

Rezept

Paprika-Chili-Creme

Ein Rezept von Paprika-Chili-Creme, am 17.04.2024

Zutaten

1 rote Paprikaschote	2 Knoblauchzehen
2 Scheiben Ciabatta, etwa 60 g	1 TL Chiliflocken
100 g Doppelrahmfrischkäse	100 g Magerquark
1 EL Weißweinessig	Salz
je 1 TL geräuchertes und edelsüßes Paprikapulver	schwarze Oliven und Chiliflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und in Stücke schneiden. Das Brot entrinden und in Stücke zupfen. Paprika, Knoblauch, Brot und Chiliflocken in eine Rührschüssel geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.
2. Frischkäse, Quark, Essig, 1 TL Salz und die beiden Paprikapulversorten dazugeben und alles mit dem Stabmixer zu einer Creme verarbeiten. Mit Oliven und Chiliflocken garnieren.