

## Rezept

# Paprika-Dip

Ein Rezept von Paprika-Dip, am 25.04.2024

## Zutaten

- |                             |                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| <b>1</b> rote Paprikaschote | <b>1</b> kleine Zwiebel               |
| <b>1 TL</b> Olivenöl        | 1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel (Cumin) |
| <b>50 ml</b> Gemüsebrühe    | Jodsalz                               |
| Rosenpaprikapulver          | mildes Chilipulver                    |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

## Zubereitung

1. Die Paprikaschote waschen, halbieren und putzen. Dabei die Kerne und weißen Innenhäute mit entfernen. Die Hälften in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Herausnehmen.
2. Die Paprikastücke und den Kreuzkümmel in der heißen Pfanne kurz anbraten. Die Brühe angießen. Aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. einkochen lassen.
3. Die Paprikabrühe mit den Zwiebeln im Mixer oder mit dem Pürierstab cremig pürieren. Den Dip mit Salz, Paprikapulver und Chilipulver abschmecken.