

## Rezept

# Paprika-Nuss-Dip

Ein Rezept von Paprika-Nuss-Dip, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> rote Paprikaschoten	<b>1</b> rote Chilischote
<b>1</b> rote Zwiebel	Knoblauchzehe
<b>4 Zweige</b> Thymian	<b>3 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
<b>5 EL</b> halbtrockener Sherry (ersatzweise Orangensaft)	<b>1 Scheibe</b> Toastbrot
<b>2 EL</b> gehackte Mandeln	<b>25 g</b> Walnusskerne
	<b>1-2 EL</b> Sherryessig

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Die Paprikaschoten längs halbieren, putzen, waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und möglichst fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Paprika darin bei starker Hitze unter Rühren in 2 - 3 Min. leicht braun braten, salzen und pfeffern. Die Hitze reduzieren. Zwiebel, Knoblauch und Thymian in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze braten, bis die Zwiebel goldgelb ist. Mit Sherry ablöschen. Unter gelegentlichem Rühren 5 - 7 Min. weiterbraten, bis die Paprika gar sind, dabei ab und zu etwas Wasser hinzufügen (zuletzt sollte die Flüssigkeit aber vollständig verkocht sein). Abkühlen lassen.
3. Das Toastbrot goldbraun rösten und in Stücke schneiden. Die Walnüsse grob hacken. Das Paprikagemüse mit Toast, Walnüssen und Mandeln in einen Rührbecher geben und nicht zu fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Essig würzen.