

Rezept

# Paprika-Tofu-Dip

Ein Rezept von Paprika-Tofu-Dip, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> kleine rote Paprikaschote	<b>4 Stiele</b> glatte Petersilie
<b>200 g</b> Tofu (natur)	<b>75 g</b> Ajvar (Paprikamus aus dem Glas)
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>1/4 - 1/2 TL</b> Cayennepfeffer
<b>1 Spritzer</b> Zitronensaft	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

## Zubereitung

1. Die Paprikaschote nach Belieben mit dem Sparschäler dünn schälen, halbieren, putzen und waschen. Die Hälfte in sehr kleine Würfel und den Rest in schmale Streifen schneiden. Die Petersilie waschen und trocken tupfen, einige Blätter ganz lassen und den Rest hacken.
2. Den Tofu mit Küchenpapier trocken tupfen, zerbröckeln, mit Ajvar mischen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Dip mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Cayennepfeffer und Zitronensaft pikant würzen.
3. Die gehackte Petersilie und die Paprikawürfel unterheben. Den Dip mit den Paprikastreifen anrichten und mit den Petersilienblättern bestreuen.