Rezept

Paprika-Walnuss-Aufstrich

Ein Rezept von Paprika-Walnuss-Aufstrich, am 08.10.2026

Zutaten

60 g	Walnusskerne
1	Schalotte
3 Scheiben	Toastbrot
	Salz
2-3	rote Spitzparikaschoten (ca. 200 g)
1	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 20 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Walnüsse hacken. 1 TL zum Garnieren beiseitelegen. Spitzpaprika halbieren, putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Toasts im Toaster goldbraun rösten, dann klein schneiden.

2. Paprikawürfel, Schalotte, Knoblauch und Toasts im Blitzhacker oder in einem hohen Becher mit dem Pürierstab fein pürieren. Walnüsse und Olivenöl dazugeben und alles fein zerkleinern. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Aufstrich anrichten, mit den übrigen Walnüssen bestreut servieren. Haltbarkeit: 5-6 Tage im Kühlschrank.