Rezept

Paprika-Walnuss-Dip

Ein Rezept von Paprika-Walnuss-Dip, am 06.06.2025

Zutaten

- **1** rote Paprikaschote
- **2** Knoblauchzehen
- **1 TL** Harissapaste (ersatzweise 1/2 TL Tomatenmark und 1/2 Msp. Cayennepfeffer)
- 1-2 EL Zitronensaft
- Pfeffer
- **4** Stängel Koriandergrün
- **50 g** Walnusskerne
- **1 EL** Tomatenmark
- **4 EL** Walnussöl
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Paprika waschen, halbieren, putzen und entkernen. Mit der Hautseite nach oben im heißen Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen, bis die Haut schwarz ist. Aus dem Ofen nehmen und zugedeckt 10 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen den Koriander waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Knoblauchzehen schälen und grob hacken. Die Paprika enthäuten und grob würfeln.

3. Paprika, Knoblauch, Koriander und Walnüsse mit dem Pürierstab oder im Mixer mit Harissapaste, Tomatenmark, Öl und 1 EL Zitronensaft pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.