

#### Rezept

# **Paprikacreme**

Ein Rezept von Paprikacreme, am 29.05.2025

#### Zutaten

3 rote Paprikaschoten (ca. 500 g)

1EL Pinienkerne

**3 EL** Olivenöl

Pfeffer

1TL gehackter Thymian

½ Knoblauchzehe

60 g frischer Ziegenfrischkäse

Salz

Cayennepfeffer

### **Rezeptinfos**

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

## **Zubereitung**

- Den Backofen auf 250° vorheizen. Paprikaschoten vierteln, putzen und mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Schoten im Ofen (oben, Umluft nicht empfehlenswert) ca. 20 Min. rösten, bis die Haut schwarze Blasen zeigt und sich leicht aufbläht. Das Blech herausnehmen, ein feuchtes, sauberes Geschirrtuch über die Paprika breiten und diese ca. 10 Min. abkühlen lassen. Anschließend die abgekühlten Paprikaschoten mit einem spitzen Messer häuten.
- 2. Knoblauch schälen und grob hacken, Paprikaschoten grob zerschneiden. Beides mit Pinienkernen, Frischkäse und Olivenöl mit dem Pürierstab nicht allzu fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und 1-2 Msp. Cayennepfeffer würzen und den Thymian unterrühren.