

Rezept

Scharfe Paste mit Tomaten und Paprika – türkische Meze

Ein Rezept von Scharfe Paste mit Tomaten und Paprika – türkische Meze, am 28.06.2026

Zutaten

750 g Tomaten	1 große rote Spitzpaprikaschote (ca. 25 g)
½ Bund Petersilie	5 - 10 Stiele Minze
3 Frühlingszwiebeln	1 kleine Knoblauchzehe
1 EL scharfes Paprikamark (Acı Biber Salçası; aus dem Glas)	2 EL Olivenöl
Salz	2 - 3 EL Zitronensaft
1 - 2 TL getrocknete Chiliflocken (Pul Biber; nach Belieben)	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, die Kerne und die Stielansätze entfernen. Das Fruchtfleisch fein hacken.
2. Die Spitzpaprikaschote längs halbieren, putzen und waschen. Die Hälften zuerst in Streifen, dann in Würfel schneiden und zum Schluss fein hacken. Tomaten und Paprika in einem feinen Sieb ca. 10 Min. abtropfen lassen. Die restliche Flüssigkeit vorsichtig ausdrücken.
3. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, in Ringe schneiden und ebenfalls fein hacken.
4. Das Gemüse und die Kräuter in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse dazudrücken. Paprikamark, Olivenöl und Zitronensaft hinzufügen und alles zu einer geschmeidigen Paste verrühren. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Chiliflocken scharf abschmecken. Die Paste vor dem Servieren mindestens 1 Std. kühl stellen.