

PAPRIKA CASHEW AUFSTRICH

Zutaten

- 1 rote Paprika
- ½ Chilischote
- 100g Cashewmus
- ½ TL Chilipulver
- Salz, Pfeffer
- optional Knoblauch

FOTO
FOLGT

Zubereitung

Paprika und die Chilischote in grobe Stücke schneiden. Nach Belieben die Knoblauchzehe durch die Presse drücken. Die zubereiteten Zutaten zusammen mit Cashewmus und dem Chilipulver fein pürieren. Den Aufstrich mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Das Einmachglas mit heißem Wasser ausspülen und gut abtropfen lassen. Den Paprika-Cashew Aufstrich umfüllen und luftdicht verschließen. Hält sich somit 4-6 Tage im Kühlschrank.

Tipp:
Für jegliche Hauptmahlzeiten und Abendessen als Dip, Brotaufstrich geeignet.