

## Cremiger Paprika-Aufstrich aus dem Thermomix®



© Paprika-Aufstrich - Rezepte mit Herz



35 Min.



leicht



Ergibt ca. 700 g

Zum Löffeln lecker - sehr cremig.

Von Leserin Johanna stammt dieses Rezept für einen cremigen Paprika-Aufstrich.

Hinweis: Der Aufstrich dickt beim Durchziehen noch nach.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>4</b>	rote Paprikaschoten
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Knoblauchzehen
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Crème fraîche (30 % Fett)
<input type="checkbox"/>	<b>1-2 TL</b>	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer

### Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Paprika waschen, halbieren, entkernen, trocken tupfen und mit der Hautseite nach oben auf das Backblech legen. Im heißen Ofen ca. 25 Min. backen, bis die Haut Blasen wirft.
3. Paprikahaut abziehen. Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, 2 Sek./Stufe 8 zerkleinern, runterschieben. Paprika, Crème fraîche und Zitronensaft zugeben 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

### Nährwertangaben

kcal pro Portion (50 g): ca. 35 kcal, 1 g E, 2 g F, 3 g KH