



Natürlich Portugal.

PATÊ DE PIMENTOS ASSADOS

Ein aromatischer Dip, der begeistert!

ZUTATEN

- 1 Glas Piquillo-Paprika Filets
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Walnüsse
- 1 Scheibe altbackenes Brot
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- Flor de Sal mit Piri-Piri
- Pfeffer
- Eine kleine Handvoll glatte Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Piquillo-Paprika Filets mit Knoblauch, Olivenöl, Essig und geräuchertem Paprikapulver in eine tiefe Schüssel geben. Walnüsse grob hacken, das Brot entrinden und würfeln. Alles zusammen mit dem Pürierstab nicht zu glatt pürieren.
2. Mit Flor de Sal und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Petersilie fein hacken und unterrühren.

TIPP: Dieser im Handumdrehen gezauberte Dip passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, zu Fisch oder zu knusprig geröstetem Brot. Im Kühlschrank hält er sich etwa 2-3 Tage.

BOM APETITE!