

Paprika-Cashew Aufstrich | vegan

○ Leicht

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit:

Vorbereitungszeit: 5 Min.

Kochzeit: 15 Min.

130 g	Cashewkerne
1	rote Paprika
1/2 EL	Tomatenmark
4	getrocknete, eingelegte Tomaten
1/2	Limette
1/2	rote Chilischote
1 TL	Bio-Kokosöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer

- 1 Die Paprika und die Chilischote von den Samen befreien und in Streifen schneiden.
- 2 Die Cashewkerne in einer Pfanne, ohne Öl, anrösten. Immer wieder schwenken, damit nichts anbrennt. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
- 3 Die Paprikastreifen in die Pfanne geben und andünsten.
- 4 Das Tomatenmark zugeben und anbraten, damit sich Röstaromen bilden.
- 5 Die getrockneten Tomaten sowie die Chili zugeben und unter Rühren anbraten.
- 6 Den Saft der halben Limette und das Kokosöl zugeben. Das Kokosöl schmelzen lassen, damit sich das Aroma mit den anderen Zutaten schön verbindet. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und nochmals umrühren.
- 7 Die Cashewkerne unterheben und die Masse in einen Food Processor geben. Auf höchster Stufe pürieren, bis ein cremiger Aufstrich entsteht.

**Tipp:**

Die Kokos-Paprika-Cashew Creme ist nicht nur ein leckerer Aufstrich für Brot und Brötchen, sondern auch ein aromatischer Dip für Gemüsesticks & Co.