

## Baumnusspaste



### Zubereitungszeit

35 Minuten + ca. 15 Minuten backen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 450 kcal

Eiweiss: 8 g

Fett: 40 g

Kohlenhydrate: 15 g

### Tipps zu diesem Rezept

■

[Dazu passt Fladenbrot.](#)

### Zutaten für 4 Portionen

2	rote Peperoni
200 g	Baumnüsse
1	Chilischote
0.5	Zwiebel
2 EL	Zitronensaft
1	Knoblauchzehe
1 EL	Zucker
1 TL	edelsüßer Paprika
4 EL	Olivenöl
	Salz
1 Zweig	Koriander

### Zubereitung

1. Backofen auf 250 °C vorheizen. Peperoni vierteln und mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen, bis die Haut leicht Farbe annimmt und sich von den Peperoni löst. Peperoni aus dem Ofen nehmen und zugedeckt abkühlen lassen. Haut entfernen.
2. Baumnüsse bei kleiner Hitze ohne Fett rösten. Etwas für die Garnitur beiseitestellen. Chilischote längs halbieren, entkernen, mit den Baumnüssen und den Peperoni in einen Mixbecher geben. Zwiebel hacken und mit Zitronensaft zugeben. Alles mit dem Stabmixer pürieren. Knoblauch dazupressen. Zucker, Paprika und die Hälfte des Öls dazumischen, sodass eine dickflüssige Paste entsteht. Falls nötig etwas Wasser dazugeben. Mit Salz abschmecken. Mit restlichem Öl, beiseitegestellten Baumnüssen und Koriander servieren.