



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Dip aus gegrillter Paprika

Dip aus gegrillter Paprika

1 Glas Leverno Gegrillte Paprika

2 Knoblauchzehen

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

110 g Cashewkerne, 10 Minuten in kochend heißem Wasser eingeweicht und abgetropft

0.5 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Paprikapulver

1 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

Dip aus gegrillter Paprika

1.

Den Knoblauch zusammen mit den abgetropften gegrillten Paprikaschoten, Olivenöl, eingeweichten Cashewkernen, Salz, Paprika und Zitronensaft in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben.

Alle Zutaten mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Ggf. mit den Gewürzen abschmecken.

Der Dip kann mit Brot oder Gemüsesticks serviert werden.

