

KNOBLAUCH-PAPRIKA-SAUCE

1,75 DL

Backblech
Backpapier
Küchenmaschine

ZUTATEN

- 2 Peperoni, gross, rot, gewaschen
- 1 El Paprika, geräuchert
- 1,2 dl Sauerrahm
- 4 El Mayonnaise
- 1 El Basilikum, gezupft, fein gehackt
- 2 Tl Knoblauch, gehackt, blanchiert
- 1 Tl Balsamico, alt
- Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Peperoni halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche auf das Backpapier legen. Grillen, bis die Haut stellenweise schwarze Blasen wirft. Aus dem Backofen nehmen, mit einem nassen, kalten Küchentuch abdecken und 10 Minuten auskühlen lassen. Die Haut lässt sich leicht abziehen. Die geschälten Peperoni in Streifen schneiden und mit den restlichen Zutaten in der Küchenmaschine zu einer homogenen Masse verarbeiten. Die Sauce in ein verschliessbares Gefäss füllen und kühl aufbewahren. Sofortiger Verbrauch wird aufgrund des Sauerrahms empfohlen.

Rezept von Marion Michels, Marvin Lange

