

Paprikasauce

Zutaten für 4 Personen:

1 TL Olivenöl	1 TL Ahornsirup
2 Schalotten	1 Prise Rosenpaprika
1 Knoblauchzehe	6 Cocktailtomaten
1 kleine rote Chilischote	100 ml Gemüsebrühe
1/2 TL Pimentón de la Vera	1,5 TL Salz
3 kleine rote Paprikaschoten	1/2 TL Pfeffer
60 g Cashewmus	

Zubereitung:

Paprika, Schalotten, Chili und Knoblauch putzen und grob hacken.

Eine Pfanne erhitzen und das Öl hineingeben. Schalotten, Chili und Knoblauch darin anbraten und in einen Mixer geben.

Die restlichen Zutaten, außer Pfeffer und Salz, auch in den Mixer geben und glatt pürrieren.

Die Paprikasauce in einen Topf geben und einmal aufkochen. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Info:

Die Paprikasauce passt gut zu Pasta, Kartoffelspalten mit Rosmarin, zu Falafel, zu Bratlingen, zu Fleischbällchen und zu vielem mehr.