

# Rauchpaprika Aufstrich

**Zubereitungszeit** 20 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

2 rote Paprikaschoten  
1 gelbe Paprikaschote  
50 g Pinienkerne  
100 g Walnuskerne  
Pfeffer  
2 EL Olivenöl  
3 TL Rauchpaprika Würzöl  
½ TL Salz  
frisches Basilikum



## Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Paprikaschoten waschen, entkernen und grob zerkleinern. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Paprikastücke darauf gleichmäßig verteilen. Für 10 Minuten backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und Olivenöl, Walnüsse und Pinienkerne dazugeben und für weitere 3-4 Minuten backen.

Das Blech auf dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, die Zutaten in eine Schüssel füllen und Rauchpaprika Würzöl, etwa 5-6 Blätter Basilikum und Salz hinzufügen. Mit einem Pürierstab zu einer gleichmäßigen Masse pürieren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikum garnieren.