

# Paprika Cashew Paste



Foto und Rezept von Gabriela Jordans

## **Zutaten:**

2 kleine (oder 1 grosse) frische Paprika  
120g getrocknete in Öl eingelegte abgetropft Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
150g Cashew (ungesalzen)  
1 EL Olivenöl  
(Salz, Pfeffer, Chilli Petersilie je nach Gusto)

## **Zubereitung:**

Alles in Multizerkleinerer mit Messer geben und mixen bis es eine cremig Masse ist.

## **Zubereitungsvorschlag:**

Z.B. mit Omlette. Ggf. noch etwas Putenschinken auf die Omlettes und dann die Paste darauf geben. Oder pur zu TUC oder oder oder...

