



## Paprika – Walnuß - Paste

3 große rote Paprikaschoten (Spitzpaprika), ½ Zehe Knoblauch, 4 Scheiben Zwieback, 100g Walnusskerne, 4 – 6 EL Olivenöl, 1 – 2 TL Harissa (Geürzpaste), Salz

Paprikaschoten halbieren. Kerne, Trennwände und Stielansätze herauslösen. Die Schotenhälften unter fließendem Wasser säubern, trocken tupfen. Etwa 1/2 Schotenhälfte in feine Streifen schneiden und aufbewahren, restliche Paprika in grobe Stücke schneiden.

Knoblauch häuten und ebenfalls in Stücke schneiden. Paprika und Knoblauch in einen Rührbecher geben. Zwieback in Stücke brechen. 8 Walnusskerne beiseitelegen. Die übrigen Walnusskerne mit Zwieback, Öl, Harissa und Salz in den Rührbecher geben. Alles mit dem Blitzhacker sehr fein zerkleinern.

Die Paste in ein Schüsselchen geben und glatt streichen. Mit den beiseite gestellten Walnusskernen und Paprikastreifen garnieren.

Dazu Fladenbrot servieren.