

Cashew-Paprika-Dip

Zutaten:

- 150g Cashew-Kerne geröstet
- 1 rote Paprika
- 20g Olivenöl
- 1 Messerspitze Harissa-Paste
- ¼ TL Paprika-Pulver
- 15g weißer Balsamico
- 400g Frischkäse

Zubereitung:

1. Cashew-Kerne zerkleinern (Mixer bzw. Pürierstab).
2. Paprika in Stücke schneiden und ebenfalls zerkleinern.
3. Zerkleinerte Cashew-Kerne und Paprika mit den übrigen Zutaten gemeinsam pürieren und den Dip abschmecken.