

Paprika-Creme

Für zwei Personen

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 rote Paprika
4 Sch. Bacon	150 ml Schmand	4 EL weißer Balsamicoessig
2 EL Tomatenmark	1 TL Paprikapulver	3 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in grobe Stücke schneiden. Paprika waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Paprika gemeinsam mit dem Bacon in einem Topf mit Öl bei mittlerer Hitze ca. 15 min. cremig schmoren. Anschließend mit Tomatenmark tomatisieren und 2 min. bei mittlerer Hitze gemeinsam mit dem Paprikapulver rösten. Mit dem Essig ablöschen und ca. 150 ml Wasser aufgießen. Den Schamnd dazugeben und etwas einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit einem Stabmixer zu einer Paprika-Creme mixen und mittels eines groben Siebes in eine Kasserolle abseihen. Zum Schluss sollte das Ergebnis cremig und nicht zu flüssig sein.

NN-Tipps:

Die Creme eignet sich gut zum Aromatisieren von Pilzen, Nudeln, Gemüse oder als Dip.

Anstelle der Paprika darf man auch Ajvar (mild) nehmen.

Auch 1 TL Ahhorn-Sirup oder 1 TL Bourbon-Vanille-Zucker eignen sich, um den bereits sehr guten Geschmack weiter zu heben.

Alexander Kumptner am 12. Oktober 2018