

Tofu-Paprika-Creme

Zutaten (für 1 mittelgroßes Glas):

- 2 rote Paprika
- 100 g Tofu
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Zitronensaft
- frischer Thymian

Ofen auf Grillstufe stellen. Paprikaschoten halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen und so lange grillen, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Das dauert etwa 10 Minuten. Das Blech aus dem Ofen nehmen und ein feuchtes Tuch auf die Paprikastücke legen. Etwas abkühlen lassen, dann die Haut abziehen.

Tofu in ein Tuch oder Küchenkrepp wickeln und immer wieder etwas andrücken, damit die Feuchtigkeit heraustreten kann. Anschließend würfeln. Knoblauch schälen und reiben. Thymianblätter von den Stielen zupfen. Alle vorbereiteten Zutaten und etwas Olivenöl in einen Mixer geben und zu einer Creme verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zitronensaft abschmecken.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 13.01.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen