



Cremige Paprikasauce

Zutaten:
Mise en place:

Zubereitung:

Backrohr auf 190°Grad vorheizen.

2 rote Paprika (in Streifen schneiden)
1 rote Zwiebel (in Streifen schneiden)
2 Knoblauchzehen (schälen aber ganz lassen)

Paprika, Zwiebel, Knoblauch im Backrohr bei 190°Grad ca. 10 Minuten backen.

75 g Cashewkerne
250 ml ungesüßte Pflanzenmilch
2 EL Hefeflocken
1/2TL Salz
1/2 TL Paprikapulver geräuchert
Pfeffer
Chiliflocken

Das Gemüse mit den restlichen Zutaten in einen Mixer (oder mit dem Pürierstab) zu einer cremigen Soße pürieren.

Die Soße in einen Topf erwärmen und mit einer beliebigen Beilage servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!