



■ GEWÜRZMANUFAKTUR ■

## Temperos Paprika Walnusscreme

6 rote Paprika  
200g Walnüsse  
1 rote Chili  
2 Knoblauchzehen  
½ TL Kreuzkümmel  
1 EL Granatapfelsirup  
2 EL Granatapfelkerne, getrocknet  
½ TL Salz  
½ TL Pfeffer  
1 EL Berbere oder Baharat Gewürzmischung  
50ml Olivenöl

Pfeffer und Salz zum abschmecken

Paprika im Backofen oder Grill rösten bis die Haut schwarz ist. Herausnehmen und abkühlen lassen. Walnüsse rösten. Die Paprika entkernen und häuten, Knoblauchzehe schälen und Chili entkernen. Alles außer die Paprika im Mixer pürieren. Zum Schluß die Paprika dazugeben und nicht zu fein pürieren.

Passt gut als Brotaufstrich oder als Beilage zum Gegrillten.