



PAPRIKASCHAUM

Zutaten:

15 dag rote Paprikaschoten, 12 dag Creme fraiche, 2 EL Joghurt, Salz, Pfeffer,
1 TL Essig

Zubereitung:

- Paprika etwa 10 min im Rohr bei 180° C Heißluft rösten
- anschließend 5 min unter einem feuchten Tuch ruhen lassen und dann häuten
- Paprika mit den anderen Zutaten im Mixer schaumig aufschlagen
- Schaum pikant abschmecken

Tipp: Paprikaschaum passt vorzüglich zu verschiedenen Gemüsestrudeln und pikantem Blätterteiggebäck.

