

Cashew- Paprika-Dip

Mit Hartmanns Curryöl



Klingt gut?

Cashew-Paprika-Dip – für 4 Personen



Zutaten:

300 g	gesalzene Cashewkerne
1	rote Paprikaschote
175 g	Frischkäse
4 EL	Curryöl
1 TL	Paprikapulver
1 EL	Balsamicoessig
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Cashewkerne fein pürieren. Die Paprikaschote in Stücke schneiden, dazugeben und nochmals mixen.

Die restlichen Zutaten unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Und genießen!