

Paprikasauce



Zutaten:

- 6 rote Paprikaschoten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Mandeln, gemahlen
- 3 EL Petersilie, getrocknet
- ½ TL Meersalz
- ½ TL Cayennepfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL weißen Balsamico Essig

[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

www.fabisgrillbbq.com

Zubereitung:

Die Paprikaschoten über direkter mittlerer Hitze (200-220°C) ca. 15-20 Minuten grillen, bis die Haut von allen Seiten Blasen wirft oder stellenweise schwarz ist. Die Paprikas in eine Schüssel legen, mit Klarsichtfolie abdecken und einige Minuten abkühlen lassen. Anschließend die Haut und die Kerne entfernen.

Alle Zutaten mit einem Pürierstab oder einer Küchenmaschine fein hacken.

Also dann...gut Glut! 😊