

# PAPRIKA KETCHUP

2-3 Paprika  
Eine Zwiebel  
Salz, Pfeffer, Chili  
Ggf. Knoblauch

Die Paprika gründlich waschen, grob schneiden und für ca. 10 min bei 200°C im Ofen grillen.

Danach die Haut vorsichtig abziehen. Mit Zwiebeln, Gewürzen und Knoblauch mixen. Nach Belieben auch etwas Chili hinzugeben.

Eignet sich super zum Dippen, als Saucenbasis oder auch zum Einfrieren und später genießen.

