

PAPRIKA KETCHUP

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



Die Paprika gründlich waschen, grob schneiden und für circa 10 Minuten 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.

