



## Paprika-Olivenpaste mit Basilikum

### Zutaten für 2 Personen

- 2 Paprikaschoten (gelb oder rot)
- ca. 50g Oliven, entsteint
- 1 Schalotte
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 4 Zweige Türkisches Buschbasilikum
- 1/2 TL Limettensaft
- 1 TL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Die entkernten, gewaschenen Paprikaschoten halbieren. 10 Minuten in einen 200°C heißen Ofen auf ein Backblech legen, um die Haut gut lösen zu können. Oliven, Schalotte, Knoblauch fein hacken / schneiden. Basilikum waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Paprikahälften grob schneiden und fein pürieren. Das Püree mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Zutaten unterrühren; wer's ganz fein mag: pürieren. Fertig!