KIKKOMAN

Paprika-Feta-Aufstrich mit Chili

Gesamtzeit **40 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit **10 Min.** Ruhezeit

Nährwertangaben (pro Portion):
866 kJ / 207 kcal

Fett: **17,3 g** Eiweiß: **7,7 g**
Kohlenhydrate: **5,2 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

1	rote Paprika
200 g	Feta
30 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
30 ml	Olivenöl
20 ml	Zitronensaft
2	Knoblauchzehen
1 Prise	Chiliflocken

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Paprika mit Olivenöl beträufeln und bei 210 °C etwa 25 Minuten rösten, bis die Haut anfängt, braun zu werden.

Schritt 2

Die Paprika in eine Schüssel geben, mit einem Teller abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen. So kann sie nachdämpfen und die Haut lässt sich leichter entfernen. Die Paprika halbieren, Kerne entfernen und Haut abziehen.

Schritt 3

Feta, Knoblauch, Zitronensaft und die Paprika in eine Küchenmaschine geben. Kikkoman Sojasauce hinzufügen und glatt pürieren.

Schritt 4

Mit Chiliflocken garniert als Dip für Gemüse oder als Brotaufstrich servieren.