



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,  
ENERGIE, ERNÄHRUNG  
UND FORSTEN

# Paprika-Creme

6 Personen

## Zutaten:

- 200 g. Frischkäse
- 1 Rote Paprika
- 1 kleine Essiggurke
- Salz, Weißer Pfeffer
- 1 festfleischige Tomate
- 25 g. Tomatenmark
- Zitronenzeste
- Rosenpaprika

## So wird's gemacht:

Die Tomate, die Paprika und die Gurke in sehr feine Stücke schneiden, mit dem Frischkäse und dem Tomatenmark vermengen nach Bedarf würzen. Alles gut durchziehen lassen. Fertig.

## Variante:

Wer es noch herzhafter mag der würzt mit Cayennepfeffer oder Knoblauch oder wählt die Kräutervariante.