



www.timskitchen.de

## Katalanische Mandel-Paprika-Soße

**Zutaten für: 4 Personen**

2	Stück	Tomaten
50	g	Mandeln geschält
2	Stück	Knoblauchzehen
1	Stück	Piri Piri Chili
3	Teile	gegrillte eingelegte rote Paprika
3	Stück	getrocknete eingelegte Tomaten
½	TL	geräuchertes Paprikapulver
½	TL	Cayennepfeffer
½	TL	Kreuzkümmelsamen
1	TL	Meersalz
2	TL	Zucker
100	ml	Olivenöl
1	EL	weißen Balsamico



**Zubereitungszeit ca.: 15 Minuten**

### Zubereitung:

*Diese extrem leckere Soße wird in Katalonien zu gegrilltem Lauch serviert, sie passt aber auch hervorragend zu allen anderen gegrillten Gemüse oder Geflügel.*

Für die Zubereitung die Mandeln in eine Pfanne ohne Öl geben und rundherum anrösten, dann die Kreuzkümmelsamen hinzufügen und kurz mit rösten. Alles auf die Seite stellen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen schälen und von der Chili den Stiel entfernen. Die frischen Tomaten waschen, vierteln, vom Stielansatz und den Kernen befreien.

Die Mandeln und den Kreuzkümmel in eine Moulinette geben und so lange zerkleinern, bis ein Pulver entstanden ist. Anschließend die restlichen Zutaten hinzufügen und alles sehr fein zerkleinern.

Am besten schmeckt die Sauce, wenn sie über Nacht im Kühlschrank durchzieht.