

## Mittelmeerküche 2004

### 1.3 Spaghetti mit Minzjoghurt, Paprika und Walnusspaste

400 g griechischer Sahnejoghurt  
4 rote Paprikaschoten  
1 Bund Minze  
½ TL Cayennepfeffer  
2-3 TL Paprikapulver, edelsüß  
Salz  
Fein abgeriebene Schale 1/2 Zitrone  
1 Knoblauchzehe  
80 g Walnüsse  
zwei EL Walnussöl  
zwei EL Öl  
Pfeffer  
400 g Spaghetti

1. Joghurt ca. 1 Stunde in einem feinen Sieb abtropfen lassen.
2. Paprikaschoten vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem Grill auf der 2. Einschubleiste von oben 10 Minuten bräunen, bis die Haut Blasen wirft. Die Schoten aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Tuch abdecken. Dann häuten und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Die Minze von den Stielen zupfen. Die Hälfte der Blätter in nicht zu feine Streifen schneiden und mit Joghurt,

Cayennepfeffer, Paprikapulver, Salz und Zitronenschale mischen.

4. Knoblauch pellen und zusammen mit den Walnüssen grob hacken. Mit den restlichen Minzeblättern, Walnussöl, Öl, Salz, Pfeffer und einem Drittel der Paprikastücke mit dem Schneidstab grob pürieren.
5. Die Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser garen, abgießen und abtropfen lassen.. Sofort mit den restlichen Paprikastücken und dem gewürzten Joghurt mischen. Walnusspaste darüber geben und mit Pfeffer bestreuen.