



MUHAMMARA

Für ca. 4 Personen:

2 große rote Paprika
1 EL Olivenöl
1 TL Salz
100 g Walnusshälften
100 ml Olivenöl
50 g Tomatenmark
1 getrocknete Chili, zerkrümelt
1 EL Ahornsirup
Optional (lasse ich oft weg):
1 Knoblauchzehe, geschält
ca. 3/4 TL Salz

Zeitaufwand:

ca. 25 Minuten

Die Paprika der Länge nach vierteln und entkernen. In einer Schüssel mit Olivenöl und Salz vermischen. Auf den vorgeheizten Grill legen und je Seite 10 Minuten grillen bis die Paprika weich und auf der Hautseite leicht geschwärzt ist.

ALTERNATIVE ZUBEREITUNG IM BACKOFEN: Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Paprikaviertel ca. 25 Minuten backen, bis sie weich sind.

Die Walnüsse in der Pfanne anrösten, bis sie zu duften beginnen.

Die geröstete Paprika zusammen mit den Walnüssen und den restlichen Zutaten außer dem Salz in der Küchenmaschine oder dem Mixer pürieren. Die Walnüsse dürfen ruhig noch etwas Biss haben. Mit ca. 3/4 TL Salz abschmecken. Mit Fladenbrot und/oder Gemüsesticks servieren.