

## Rezept

# Handes Muhammara

Ein Rezept von Handes Muhammara, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1 1/2 TL</b> Pul Biber	<b>4</b> rote Spitzpaprika (ca. 350 g)
<b>4 Scheiben</b> Zwieback	<b>225 g</b> Walnüsse
<b>100 ml</b> Olivenöl	<b>1 EL</b> Granatapfelsirup
<b>1 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel	<b>1 TL</b> Meersalz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 GLÄSER (JE 300 - 400 ML) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 1415 kcal

## Zubereitung

1. Das Pul biber in 1 EL Wasser einweichen. Die Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und grob hacken. Den Zwieback grob zerbröseln und mit den Paprika, 200 g Walnüssen und 75 ml Olivenöl in der Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab zerkleinern - dabei soll allerdings keine feine und gleichmäßige Paste entstehen, kleine (!) Stückchen und ein wenig Biss sind absolut erwünscht.
2. Die zurückbehaltenen Walnüsse nicht zu fein hacken (die sorgen für Extra-Crunch) und mit dem Granatapfel sirup unter die Paste rühren. Ist die Paste zu fest, noch etwas Olivenöl untermengen. Mit Pul biber, Kreuzkümmel und Salz würzig abschmecken (die angegebenen Gewürzmengen sind nur ein erster Richtwert, ich verwende meist ein wenig mehr).
3. Die Paste in gründlich gesäuberte Gläser füllen und gut verschließen. Muhammara hält sich problemlos 1 Woche im Kühlschrank und wird dabei von Tag zu Tag besser.