Rezept

# Pikante Walnusspaste

Ein Rezept von Pikante Walnusspaste, am 28.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| | 3-4 rote Paprikaschoten (ca. 600 g) |
| | 1-2 Knoblauchzehen |
| **3 Scheiben** | Zwieback |
| **2 EL** | Granatapfelsirup |
| **1 TL** | gemahlener Cumin |
| **1 TL** | Salz |
| | 3-4 EL Olivenöl |
| | Backpapier für das Blech |
| **1** | rote Chilischote |
| **1** | kleine Zwiebel |
| **100 g** | Walnusskerne |
| **1 EL** | Zitronensaft |
| **2 TL** | edelsüßes Paprikapulver |
| | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer |
| **1 Bund** | Koriandergrün |

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Paprikaschoten waschen, putzen, vierteln und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Blech mit Backpapier legen. In den Backofen (oben) schieben, Grillfunktion zuschalten und die Paprikaviertel 15-20 Min. grillen, bis die Haut dunkel ist und Blasen wirft. Herausnehmen, mit einem feuchten Tuch abdecken, 10 Min. abkühlen lassen. Danach die Haut abziehen.

2. Chilischote waschen, längs aufschlitzen, von Stielansatz, Trennwänden und Kernen befreien und fein hacken. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Zwieback in Stücke brechen. Die Walnusskerne in einer trockenen Pfanne anrösten. Einige Kerne beiseite legen, den Rest grob hacken.

3. Zwieback, Knoblauch, Zwiebel, Chili und Walnüsse mit Granatapfelsirup, Zitronensaft, Cumin, Paprikapulver, Salz und Pfeffer im Mixer zerkleinern. Paprikaviertel zugeben. Bei laufendem Mixer nach und nach ca. 3 EL Olivenöl zugeben, bis eine sämige Paste entsteht. 3-4 Std. kühl stellen, damit sich die Aromen entfalten können.

4. Inzwischen das Koriandergrün abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Einige Blättchen ganz lassen, den Rest fein hacken. Vor dem Servieren den gehackten Koriander unter die Walnusspaste mischen. Muhammara mit etwas Olivenöl beträufeln, mit den übrigen Walnusskernen und Korianderblättchen dekorieren.