

## Rezept

# Muhammara

Ein Rezept von Muhammara, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> rote Paprikaschoten	<b>1</b> rote Chilischote
<b>30 g</b> Walnusskerne	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 Scheibe</b> altbackenes Weißbrot (oder 4 EL Semmelbrösel)	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>2 TL</b> Granatapfelsirup (ersatzweise Ahornsirup)	<b>1 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel
Pfeffer	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 250° vorheizen. Paprikaschoten längs halbieren, entkernen, waschen, in breite Spalten schneiden und mit der Haut nach oben auf den mit Backpapier ausgelegten Grillrost legen. Chilischote waschen.
2. Paprika im Backofen (Mitte, Umluft 230°) 10 - 15 Min. backen, bis die Haut großflächig schwarz ist und Blasen wirft. Sobald sie sich zu verfärben beginnt, Chili und Walnüsse dazugeben und mitbacken. Alles aus dem Ofen nehmen. Walnüsse beiseitestellen, Paprika und Chili zunächst mit Backpapier, dann mit einem Küchentuch zudecken und 10 Min. ruhen lassen.
3. Paprika und Chili häuten und grob klein schneiden. Knoblauch schälen und grob würfeln. Brot zerbröckeln. Paprika, Chili, Walnüsse, Knoblauch und Brot mit Olivenöl, Kreuzkümmel, Granatapfelsirup und 1 TL Salz im Blitzhacker pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Muhammara schmeckt zu Fladenbrot, Kebab und gegrilltem Fleisch.