Rezept

Muhammara Dip

Ein Rezept von Muhammara Dip, am 28.04.2024

Zutaten

400 g	eingelegte rote Grillpaprika (aus dem Glas)
30 g	Walnüsse
4 EL	Semmelbrösel
1 TL	gemahlener Kreuzkümmel
	Salz
1	rote Chilischote
1	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
2 TL	Granatapfelsirup (ersatzweise Ahornsirup)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal, 16 g F, 3 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Die eingelegten Paprikaschoten in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und klein schneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und grob hacken. Walnüsse grob zerbröckeln, in einer Pfanne leicht anrösten. Den Knoblauch schälen und grob würfeln.

2. Paprika, Chili, Walnüsse, Knoblauch und Semmelbrösel mit Öl, Kreuzkümmel, Granatapfelsirup bzw. Ahornsirup und 1 TL Salz im Blitzhacker zu einer glatten Paste pürieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.