

Muhammara – Pikanter Dip aus gerösteter Paprika und Walnüssen (Ländle meets Orient)



Zutaten:

- 500 g Spitzpaprika, rot
- 100 g Walnüsse
- 50 ml Öl
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2-3 TL Harissa oder Raz el Hanout (alternativ Paprika)
- 3 Minzeblätter oder etwas Petersilie
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze oder Umluftgrill vorheizen. Die Paprika längs halbieren und entkernen, dann mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, auf mittlerer Schiene grillen.

Nach ca. 20 Minuten haben die Paprika schwarze Blasen geworfen. Vom Blech nehmen, in eine Schale legen und mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt 15-20 Minuten abkühlen lassen.

Von den Paprika die Schale mit einem Messer abziehen.

Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl 5 Minuten, bei mittlerer Hitze rösten.

Dann mit allen restlichen Zutaten im Mixer pürieren. Abschmecken und in ein Glas füllen.

Tipp: Schmeckt sehr gut zu Gegrilltem, Gemüse und aufs Brot.