

Vorspeise

Muhammara

Zutaten:

4 St. Spitzpaprika rot
1 St. Chilischote
3 St. Knoblauchzehen
100 g Walnüsse
3 TL Tomatenmark
1 EL Granatapfelsirup
0.25 St. Zitrone
Petersilie, glatt
Kumin
Pimenton de la Vera
Salz
Pfeffer
Olivenöl
Paniermehl optional

Zubereitung:

Den Backofen auf 220° Ober/Unterhitze vorheizen. Die Spitzpaprika/Chilli auf ein Backblech (mit Alufolie) mit dem geschälten Knoblauch legen und für 10 Min. in den Ofen geben. Dann alles einmal wenden und weitere 10 Min. drin lassen. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten in einer Plastiktüte ausdünsten lassen - so lässt sich die Haut sehr leicht abziehen. Die Chili und Paprika in einen Mixer geben und gut durch mixen, in eine Schüssel umfüllen. Walnüsse in einer Pfanne (ohne Öl) an rösten. Abkühlen lassen und ebenfalls gut mixen, anschließend zu der pürierten Chili-Paprika-Masse hinzugeben. Scharfes und normales Tomatenmark hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Zitrone abschmecken und gut umrühren. Auf Wunsch Pimenton hinzufügen, ebenso auch Paniermehl für die Konsistenz. Mit Olivenöl, Granatapfelsirup und Petersilie garnieren.