

Vorspeise

Muhammara (Levante)

Zutaten:

200 g Paprika, rot
80 g Walnüsse
30 g Paniermehl
20 ml Granatapfelsirup
20 ml Olivenöl
1 St. Knoblauch
5 g Paprika, geräuchert
0.5 St. Chili
1 St. Fladenbrot

Zubereitung:

1. Paprika dunkel rösten, Haut abziehen und grob schneiden
2. Mit Walnüssen und Knoblauch mixen
3. Paniermehl rösten, Gewürze und Sirup zugeben
4. Olivenöl einarbeiten
5. Abschmecken und leicht stückig lassen