

Muhammara - Paprika-Walnuss-Dip

Für 4 Portionen:

4 Paprikaschoten, rot	4 Knoblauchzehen	60 g Semmelbrösel
100 g Walnüsse, ganz	80 g Granatapfelsirup	2 EL Tahini
2 EL Tomatenmark	1 TL Pul Biber	Chiliflocken
0,5 TL Sumach	1 Zitrone	Salz
1 TL Olivenöl		

Backofen auf 200°C Grillfunktion vorheizen. Paprika halbieren, entkernen und mit der Haut nach oben auf ein Blech legen. Knoblauchzehen schälen und dazulegen.

Mit Olivenöl besprühen.

Im Ofen 15-20 Minuten rösten, bis die Paprikahaut schwarz wird und Blasen wirft.

Paprika sofort in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie luftdicht abdecken. 15 Minuten 'schwitzen' lassen.

In der Zwischenzeit Walnüsse und Semmelbrösel in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten. Sofort aus der Pfanne nehmen.

Die Haut der Paprika abziehen.

Paprika-Fruchtfleisch, gerösteten Knoblauch, die gerösteten Walnüsse, Semmelbrösel, Granatapfelsirup, Tahini, Tomatenmark, Pul Biber, Sumach, Salz, Olivenöl und den Saft einer Zitrone in einen Mixer geben. Auf niedriger bis mittlerer Stufe für 15 Sekunden zu einer cremigen, aber noch leicht texturierten Paste verarbeiten. Mit dem Stößel nachhelfen.

Muhammara final mit Salz und Zitrone abschmecken.

In eine Schale füllen und mit Granatapfelkernen, gehackter Petersilie und einem Schuss gutem Olivenöl garniert servieren.

NN am 20. Februar 2026