

AG Gartenküche

Rezept für Muhammara

Du brauchst:

- eine Pfanne
- eine Schüssel für Abfall
- ein Messer
- ein Schneidebrett
- ein Backblech
- Backpapier
- Backofenhandschuhe
- ein Pürierstab
- 1 hohes Püriergefäß
- einen Esslöffel
- einen Teelöffel

Zutaten:

- 100 g Walnüsse (gemahlen)
- 3 rote Paprika
- ½ Zitrone
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL Chilipulver
- 2 EL Granatapfelsirup
- 1 ½ TL Kreuzkümmel
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 30 g Semmelbrösel



Illustration: Lara Busecrus

Zubereitung:

1. Paprikas waschen, halbieren und Kerne entfernen
2. Backpapier auf ein Backblech legen und die halben Paprikas mit der Schale nach oben darauflegen.
3. Paprikas im Backofen bei 180°C rösten, bis die Schale dunkle Stellen bekommt (ca. 30 Minuten).
4. Das Backblech mit den Paprikas aus dem Ofen nehmen. **ACHTUNG!!!** Das Backblech ist sehr heiß! Fass es nur mit **Backofenhandschuhen** an!!
5. Paprikas abkühlen lassen.
6. ½ Zitrone auspressen.
7. Walnüsse in einer heißen Pfanne ohne Öl kurz rösten. Ständig umrühren!
8. Paprika, Knoblauch, Chilipulver, Granatapfelsirup, Kreuzkümmel, Zitronensaft, Olivenöl, Zucker und Salz in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab pürieren.
9. Walnüsse und Semmelbrösel in das Püriergefäß geben und **ganz kurz** weiter pürieren.