Muhammara - Syrischer Aufstrich

Zutaten

- 250 g rote Spitzpaprika
- 60 g altbackenes Toastbrot
- 50 g Walnusskerne
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 1 TL Harissa
- 1 EL Granatapfelsirup (ungesüßt)
- 2 TL Zitronensaft
- 0,5 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 25 ml Olivenöl
- 1 TL Maggi Würze Hot (120 g Flasche)
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Spitzpaprika waschen, trocken tupfen und im Ofen auf der obersten Schiene ca. 10-20 Min. rösten, bis die Haut dunkel wird und Blasen schlägt. Anschließend kurz mit einem feuchten Geschirrhandtuch bedecken. Dann kann die Haut der Paprika mit einem Messer abgezogen werden und die weißen Innenhäute sowie Kerne entfernt werden.

3. Toastbrot mit einem Mörser fein mahlen. Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Alle Zutaten außer dem Olivenöl mit einem Stabmixer oder im Mixer fein pürieren. Dann das Olivenöl langsam hinzugeben und weiterpürieren. Mit Salz und Pfeffer sowie Maggi Würze Hot abschmecken und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	211 kcal
Fett	16 g
Protein	5 g

25 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de