

Muhammara (arabischer Peperoni-Baumnuss-Dip) von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Quelle: Meze - Orientalische Gaumengeschenke (Ghillie Basan)

Gewürze: Pfeffer, Kreuzkümel, Salz

6.0 Stück Peperoni	
20 g Chilischoten	(4 Stück)
10 Stück Knoblauchzehen	
2 dl Olivenöl	Peperoni, Chili und Knoblauch mit der Hälfte des Olivenöls im Ofen rösten
300 g Baumnüsse	Für 10 Minuten mitrösten
60 g Paniermehl	(glutenfrei)
1.0 dl Zitronensaft	
80 g Honig	
12 g Kreuzkümel	
2.0 Bund Peterli	

Peperoni, Chili und Knoblauch in eine Auflaufform geben und mit ca. 100 mL Olivenöl beträufeln.

Bei 200 Grad ca. eine Stunde im Backofen backen, bis die Peperoni-Haut leicht verbrannt ist und Blasen wirft.

Chilis und Knoblauch früher aus dem Ofen nehmen, wenn sie fertig gegart sind.

Walnüsse auf einem Backblech die letzten 10 Minuten mit im Ofen rösten.

Die Peperoni-, Chili- und Knoblauch-Haut abziehen und zusammen mit den restlichen Zutaten mixen.