



Muhammara (arabischer Peperoni-Baumnuss-Dip)

von DIEküche

Mengen für 36 Personen

Quelle: Meze - Orientalische Gaumengeschenke (Ghillie Basan)

Gewürze: Kreuzkümel, Pfeffer, Salz

21.6 Stück Peperoni	
72 g Chilischoten	(4 Stück)
36 Stück Knoblauchzehen	
7.2 dl Olivenöl	Peperoni, Chili und Knoblauch mit der Hälfte des Olivenöls im Ofen rösten
1.08 kg Baumnüsse	Für 10 Minuten mitrösten
216 g Paniermehl	(glutenfrei)
3.6 dl Zitronensaft	
288 g Honig	
43.2 g Kreuzkümmel	
7.2 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.