



farmgoodies
So entsteht das Gute

MUHAMMARA/ PAPRIKA- WALNUSS DIP

Erstellt am 16.06.2021

Muhammara ist ein Dip der perfekt zu Brot, Fleisch, Wraps und vieles mehr passt. Er enthält hauptsächlich geröstete Paprika und Walnüsse. Die Kombination ist wirklich unglaublich lecker und außergewöhnlich.

Rezept und Bild von **Nana's Cooking Corner and more**



Zutaten:

- 4 rote Paprika
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 65g Walnüsse
- Zitronensaft ca. 25ml
- ca. 1 EL Granatapfelsirup
- 3 EL Farmgoodies Leinöl
- 65g Semmelbrösel

Gewürze:

- 2 Nelken
- 1/2 TL Senfsaat
- 1/2 TL Koriandersamen
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1cm Zimtstange
- 1-2 getrocknete Chilis

Zum Abschmecken:

- Muskatnuss
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Paprika waschen, dritteln, entkernen und mit der Schale nach oben in den Ofen geben, bis die Schale schwarz wird. (Tipp: Komplette Frucht auf Gitter über offenem Feuer rösten).

Abgedeckt in einer Auflaufform oder Schüssel kurz ruhen lassen. So kann man die schwarze Haut ganz leicht abziehen.
Gewürze ohne Zugabe von Öl kurz anrösten und im Mörser oder Mixer zu Pulver malen.
Walnüsse und Semmelbrösel im Mixer zu einer Paste zerkleinern.
Knoblauch und Zwiebel klein hacken, gehäutete Paprika dazugeben und mit Stabmixer pürieren.

Paste mit Gemüse, Gewürze, Leinöl, Zitronensaft und Granatapfelsirup vermengen und mit etwas Muskatnuss, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Passt zu Brot, Fleisch, Wraps, Burger u.v.m.
Perfekt dazu: schnelles Pfannenbrot:
Mehl, Wasser und eine Prise Salz zu einem Teig vermengen.
Wenn der Teig nicht mehr klebt zu Fladen ausrollen und in der leicht geölten Pfanne goldgelb backen
FARMGOODIES Leinöl mit frisch gehacktem Knoblauch vermengen und Fladen bestreichen

Foto und Rezept von "NaNa's Cooking Corner and more"

2026 © All Rights Reserved