



Muhammara - vegan & glutenfrei

Zutaten für ca 250 ml:

- 1/2 rote Spitzpaprika
- 4 getrocknete Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 50 g Walnüsse
- 1 Knoblauchzehe
- 75 g Tomatenmark
- 2 TL Harissa
- 1/2 TL Granatapfelsirup
- 1/4 TL Pul Biber (Chiliflocken)
- 1 TL Pimentón de la Vera
(rauchiges Paprikapulver)
- 1/2 TL Pfeffer
- 1/4 TL Cumin (Kreuzkümmel)
- Salz

Zubereitung:

Die Paprika putzen und in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch pellen.

Alle Zutaten, außer das Salz, in einen Blitzhacker geben und zu einer Paste verarbeiten.

Die Paste mit Salz abschmecken und ggf. noch etwas Olivenöl unterrühren.

Das Muhammara in ein Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren, oder gleich essen.

Info:

Man kann das Muhammara als Brotaufstrich oder als Dip verwenden und als Soße zu Kebabs, gegrilltem Fisch und Fleisch essen.