Syrischer Muhamarra-Dip

Zubereitungszeit:
10 Minuten Zubereitungszeit +
20 Minuten Backzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	407 kcal	Fett:	32,7 g
Eiweiß:	8,83 g	Davon gesättige Fettsäuren:	3,67 g
Kohlenhydrate:	16,5 g	ungesättige Fettsäuren:	29 g

Zubereitung:

1. Paprika im Ofen ca. 20 Minuten rösten. Anschließend in einem luftdichten Gefäß abkühlen lassen und Haut abziehen.

2. Geschälte Paprika mit Walnüssen, Knoblauchzehe und Brot im Mixer pürieren. Mit Zitronensaft, Harissa, Kreuzkümmel und Olivenöl würzen und über Nacht durchziehen lassen, damit sich der Geschmack so richtig entfalten kann.

3. Muhamarra als Dip servieren oder als Aufstrich zum Brot reichen.

Zutaten für 4 Portionen :

3	große rote Paprika
150 g	kalifornische Walnüsse
1	Knoblauchzehe
2	Scheiben Toastbrot, getoastet (ersatzweise 1 Brötchen)
1	Zitrone
1 TL	Kreuzkümmel
1 – 2 EL	Harissa (ersatzweise 1 EL geräuchertes Paprikapulver)
2 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer