



# Muhammara Dip



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 175kcal / 728 kJ	Fett: 13g
Eiweiß: 3g	Davon gesättigte Fettsäuren: 5,5g
Kohlenhydrate: 10g	ungesättigte Fettsäuren: 7,5g

**Zubereitungszeit:**  
20 Minuten

## Zubereitung:

1. Alle Zutaten in die Küchenmaschine oder den Mixer geben und pürieren. Die Masse nicht zu sehr pürieren, damit noch ein paar Stückchen bleiben. Vor dem Servieren 20 Minuten stehen lassen. Der Dip kann ungefähr eine Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.
2. Mit ein paar Walnüssen und einem Spritzer Olivenöl dekorieren.
3. Bei Raumtemperatur servieren. Der Dip schmeckt noch besser, wenn man ihn in einem luftdichten Behälter über Nacht im Kühlschrank stehen lässt und ihn vor dem Servieren auf Raumtemperatur bringt.

## Zutaten für 4 Portionen :

- 1 geröstete rote Paprika, entkernt
- 2 EL Paniermehl
- 65 g kalifornische Walnüsse, geröstet
- 1 gehäufte TL gerösteter Kreuzkümmel
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 1/2 EL Tomatenmark
- 1/2 TL Salz
- 1 TL frischer Zitronensaft
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein geschnitten