

Muhammara Dip

40—45 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

3 Stk.	Rote Paprika (ca. 400 g)
4 EL	Olivenöl
120 g	Walnüsse, geröstet
1 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Semmelbrösel
1 EL	Balsamicocreme
2 TL	Kräuter der Provence

Zubereitung

1. Im ersten Schritt den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Paprikaschoten mit einem Esslöffel Olivenöl bestreichen und in eine leicht geölte Form legen. Dann die Paprikaschoten etwa 30 Minuten lang rösten, dabei ein- oder zweimal wenden.
2. Nun aus dem Ofen nehmen und die Paprikaschoten in eine Schüssel geben. Einige Minuten lang mit Plastikfolie abdecken. Wenn sie abgekühlt sind, die Paprika schälen und die Kerne entfernen.
3. Im nächsten Schritt die geröstete rote Paprika, das restliche Olivenöl, den Knoblauch, die Walnüsse, die Semmelbrösel, die Balsamicocreme und die Kotányi Kräuter der Provence in die eine Schüssel geben. Verrühren, bis ein glatter Aufstrich entsteht.
4. Im letzten Schritt mit Olivenöl bedecken und Walnüsse darüberstreuen. Mit Pitabrot oder Chips servieren.