AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Naher Osten

MUHAMMARA



Rezept: Coopzeitung, 22. 4. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der vegane Peperoni-Dip soll erstmals im syrischen Aleppo hergestellt worden sein. Heute wird er im Nahen Osten regelmässig zu Fisch, Geflügel und Fleisch serviert, in der Türkei als "Acuka" häufig auch als Mezze.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3	Rote Peperoni, ohne Haut	1 TL	Salz
1 Zehe	Knoblauch, gehackt	1 TL	Chiliflocken
0.5	Zitrone, Saft	2 EL	Olivenöl
50 g	Toastbrot, zerzupft	8 Sch	Toastbrot
80 g	Baumnüsse, gehackt	8	Baumnüsse
		1 Zw	Peterli

ZUBEREITUNG

1. Peperoni enthäuten. Knoblauch fein hacken. Zitrone auspressen. Baumnüsse grob hacken. Alle Zutaten mit Salz, Chiliflocken und Olivenöl in einen Mixbecher geben.
2. Zutaten fein pürieren. Abschmecken. Kühl stellen.

TIPP: Auf Toastbrot-Ecken mit einer Baumnusshälte und etwas gehackter Petersilie servieren.