

AUFWAND  
**klein**

KOCHDAUER  
**20 Min.**

SAISON  
**ganzjährig**

HERKUNFT  
**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-Gericht.

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

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

### 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 Baumnusshälfte und etwas gehackter Petersilie servieren.