



Grillkäse mit Bohnen und Ofengemüse

dazu rauchiger Paprika-Walnuss-Dip



ca. 30min



3-4 Personen

Heute auf deinem Teller: Köstlicher Grillkäse, mit Za'atar und Zitrone gewürzte Cannellinibohnen, mit Knobi geröstete Aubergine, Karotte und Zwiebel, ein schmackhafter Muhammara-Dip mit zweierlei Paprika und Walnüssen sowie frische Zitronenspalten. Vegetarischer Hochgenuss vom Feinsten!

- 2 Karotten
- 2 Auberginen
- 2 Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 1 Päckchen geräucherte Paprikapulver
- 2 Dosen Cannellinibohnen
- 1 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung ¹¹
- 400g Grillkäse ⁷

- 4EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Energie 988kcal, Fett 73.0g,
Kohlenhydrate 40.4g, Eiweiß 39.5g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Auberginen** längs halbieren und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Die **Paprika** vierteln und entkernen. Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, **zwei Hälften** in dünne Spalten schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, die **Zitrone** halbieren und in 4 Spalten schneiden.



Die **Paprika** in grobe Stücke schneiden. Den **gebackenen Knoblauch** schälen und mit der **Paprika**, den **Walnüssen**, **1TL Paprikapulver**, **4EL Olivenöl** und **2TL Balsamicoessig** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit Salz, etwas **Zitronensaft** aus den **Zitronenspalten** und ggf. mehr **Paprikapulver** abschmecken.



2. Gemüse backen

Die **Karotten**, die **Paprika**, die **Auberginen**, die **Zwiebelspalten** auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und mit jeweils 1EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen. **1 ungeschälte Knoblauchzehe** dazulegen und das **Gemüse** ca. 20Min. im Ofen backen. Die **Paprika** und den **Knoblauch** nach ca. 12Min. aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

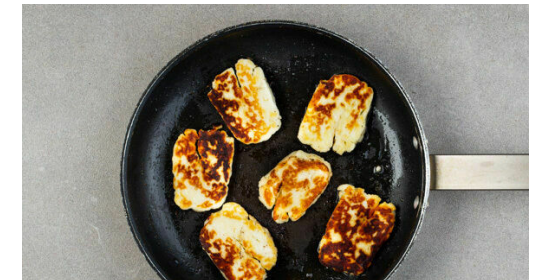


Die **Bohnen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen. Die **Zwiebelwürfel** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 4EL Butter, 1TL Salz und der **Gewürzmischung** bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. leicht braun braten. Die **Bohnen** und 150ml Wasser zugeben, bei niedriger Hitze 5–6Min. köcheln. Mit Salz, Pfeffer, **Zitronenschale** und **-saft** abschmecken.



3. Walnüsse anrösten

Die **Walnüsse** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren. Währenddessen die **übrigen Zwiebelhälften** fein würfeln. Die **rohe Knoblauchzehe** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



Inzwischen den **Grillkäse** trocken tupfen, in dünne Scheiben schneiden und in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. goldbraun braten. Den **Grillkäse** mit dem **Ofengemüse**, den **Bohnen** und dem **Dip** anrichten, mit **Paprikapulver**, (frisch gemahlenem) Pfeffer und **Zitronenschale** garnieren. Mit den **Zitronenspalten** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)