



Grillkäse mit Muhammara-Dip

und Ofengemüse



30-40min



2 Portionen

Muhammara ist ein pikanter Dip, der ursprünglich aus Aleppo in Syrien kommt. Die gebratene Paprika verbindet sich mit Grantapfelmelasse und Walnüssen zu einem herzhaft-süßen, cremigen Traum mit einer raffinierten Räuchernote! Dazu servierst du geröstete Kartoffeln und Karotten sowie goldbraun gebratenen Grillkäse. Ein Geschmackserlebnis der Sonderklasse!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Karotte
- 1 Paprika
- 25g Walnusskerne³
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Bio-Semmelbrösel¹
- 1 Pck. Granatapfelmelasse
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 200g Grillkäse²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitruspresse

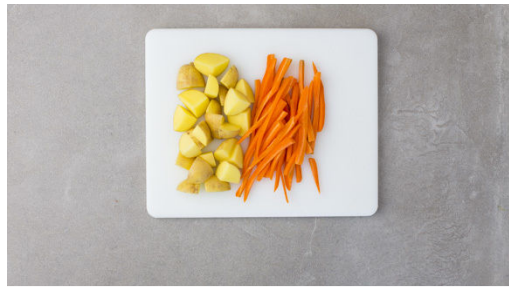
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 999kcal, Fett 64.3g,
Kohlenhydrate 69.7g, Eiweiß 34.9g



1. Kartoffeln schneiden