



Grillkäse mit Muhammara-Dip

und Ofengemüse



30-40min



2 Personen

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!

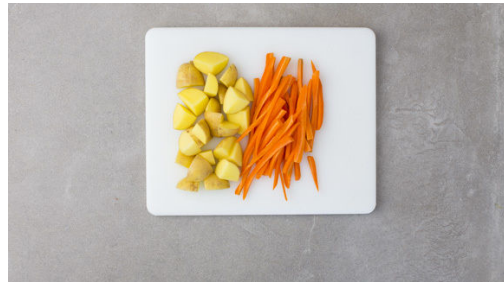
- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Karotte
- 1 Paprika
- 25g Walnusskerne ¹⁵
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 25g Bio-Semmelbrösel ¹
- 1 Päckchen Granatapfelmelasse
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 200g Grillkäse ⁷

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

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

Allergene
Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1003kcal, Fett 65.5g,
Kohlenhydrate 69.5g, Eiweiß 32.3g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und in ca. 0,5cm dünne Stifte schneiden.



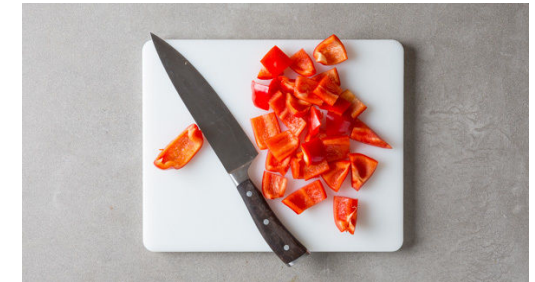
Inzwischen die **Walnüsse** in einer kleinen Auflaufform 5-10Min. im Ofen mitrösten. Den **Knoblauch** schälen und mit der Klinge eines großen Messers flach drücken. Die **Zitrone** halbieren und auspressen.



Die **Kartoffeln** und die **Karotten** mit 1 EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 20–25 Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** goldbraun und gar sind.



Die **Paprika**, die **Walnüsse**, den **Knoblauch**, die **Semmelbrösel**, die **Grantapfelmelasse** und 1 EL Olivenöl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem cremigen **Dip** pürieren. Mit dem **Zitronensaft**, dem **Paprikapulver**, 1 Prise Zucker sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in große Stücke schneiden. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. braten, bis die **Paprika** auf beiden Seiten schön angeröstet und gebräunt ist. Die **Paprika** anschließend in eine Schüssel geben und ca. 2Min. verdampfen lassen. Die Pfanne mit etwas Küchenkrepp abwischen.



Kurz vor Ende der Garzeit der **Kartoffeln** den **Grillkäse** in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. rundum goldbraun anbraten. Mit dem **Ofengemüse** und dem **Muhammara-Dip** servieren.