



Halloumi mit Muhammara-Dip

und Ofengemüse



30-40min



3-4 Personen

Muhammara ist ein pikanter Dip, der ursprünglich aus Aleppo in Syrien kommt, der richtig süchtig macht, denn die rote Paprika verbindet sich mit Grantapfelsirup und Walnüssen zu einem herhaft-süßen, cremigen Traum mit einer raffinierten Räuchernote! Dazu servierst du geröstete Kartoffeln und Karotten sowie goldbraun gebratenen Halloumi. Ein Geschmackserlebnis der Sonderklasse!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 2 rote Paprika
- 1 Packung Walnusskerne¹⁵
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Semmelbrösel¹
- 2 Päckchen Granatapfelmelasse
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 2 Packungen Halloumi⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleine Auflaufform
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 902.0kcal, Fett 49.0g, Eiweiß 35.3g, Kohlenhydrate 72.4g



1. Kartoffeln schneiden

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



2. Kartoffeln rösten

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



3. Paprika vorbereiten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. In einer großen 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 abgedeckt ca. 2Min. ausdampfen lassen. Die Pfanne mit etwas Küchenkrepp auswischen.



4. Walnüsse rösten

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.



5. Dip pürieren

Die **Paprika**, die **Walnüsse**, den **Knoblauch**, die **Semmelbrösel**, die **Granatapfelmelasse** und 1-2EL Olivenöl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer cremigen **Paste** pürieren. Mit dem **Zitronensaft**, dem **Paprikapulver nach Geschmack**, 1 Prise Zucker sowie Salz und Pfeffer würzen.



6. Halloumi braten

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