



## Halloumi 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 Grantapfelsirup und Walnüssen zu einem herzhaft-süßen, cremigen Traum mit einer raffinierten Räuchernote! Dazu servierst du geröstete Kartoffeln und Karotten sowie goldbraun gebratenen Halloumi. Ein Geschmackserlebnis der Sonderklasse!



- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Karotte
- 1 rote Paprika
- 1 Päckchen Walnusskerne <sup>15</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Semmelbrösel <sup>1</sup>
- 1 Päckchen  
Granatapfelmelasse
- 1 Päckchen geräuchertes  
Paprikapulver
- 1 Packung Halloumi <sup>7</sup>

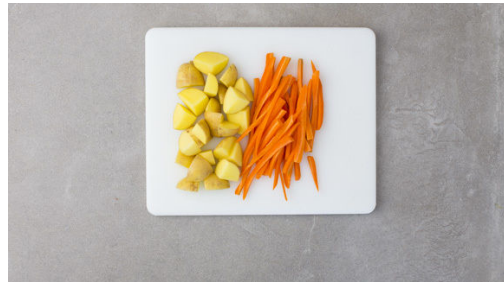
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

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

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 944kcal, Fett 53.1g,  
Kohlenhydrate 77.9g, Eiweiß 35.9g



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



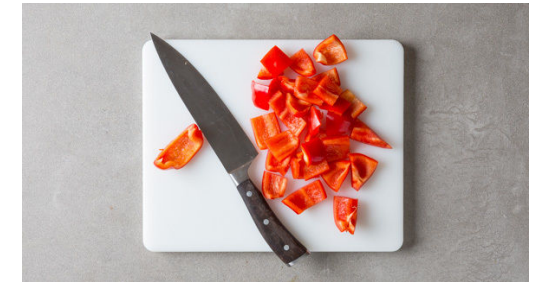
Inzwischen die **Walnüsse** in einer kleinen Auflaufform 5-10Min. im Ofen mitrösten. Den **Knoblauch** schälen und mit der Klinge eines großen Messers flach drücken. Die **Zitrone** halbieren und auspressen.



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 1EL Olivenöl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer cremigen **Paste** pürieren. Mit dem **Zitronensaft**, dem **Paprikapulver**, 1 Prise Zucker sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in grobe 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 abgedeckt ca. 2Min. ausdampfen lassen. Die Pfanne mit etwas Küchenkrepp abwischen.



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

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**