



## 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 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

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

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

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

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

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



### 1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen 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.



### 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 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 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 **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.



### 6. Halloumi braten

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.