



Halloumi mit Muhammara-Dip und Ofengemüse



30-40min



3-4 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!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 2 rote Paprika
- 1 Packung Walnusskerne ¹⁵
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Semmelbrösel ¹
- 2 Päckchen
Granatapfelmelasse
- 1 Päckchen geräuchertes
Paprikapulver
- 2 Packungen Halloumi ⁷

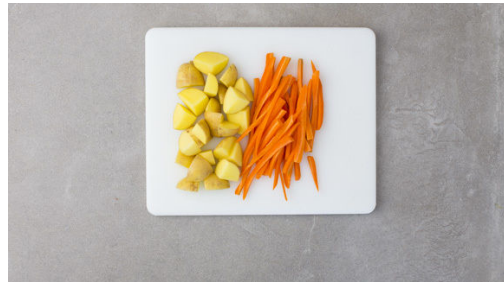
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 905kcal, Fett 49.2g,
Kohlenhydrate 77.1g, Eiweiß 35.7g



Den Backöfen 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.



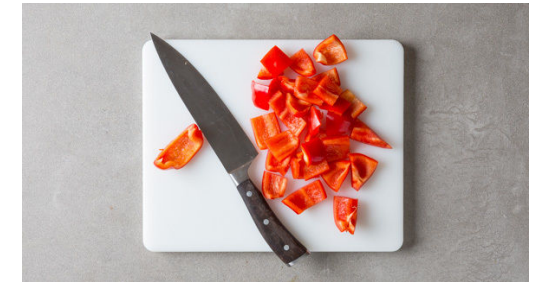
Inzwischen die **Walnüsse** in einer kleinen Auflaufform 5-10Min. im Ofen mitrösten. Den **Knoblauch** schälen und mit der Klinge eines großen Messers flach drücken. Die **Zitrone** halbieren und auspressen.



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 1-2EL 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 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 abwischen.



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 **Muhammara-Dip** servieren.