



## Grillkäse mit Muhammara-Dip und Ofengemüse



30-40min



2 Portionen

Muhammara ist ein pikanter Dip, der ursprünglich aus Aleppo in Syrien kommt. Die gebratene Paprika verbindet sich mit Walnüssen und Balsamicoessig 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!

## Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Karotte
- 1 Paprika
- 25g Walnusskerne<sup>4</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Bio-Semmelbrösel<sup>1</sup>
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 200g Grillkäse<sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig<sup>3</sup>

## Küchenutensilien

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

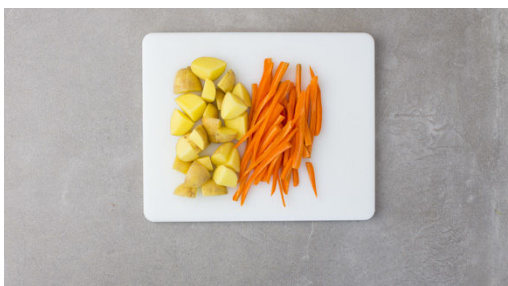
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1012kcal, Fett 64.5g, Kohlenhydrate 72.8g, Eiweiß 33.6g



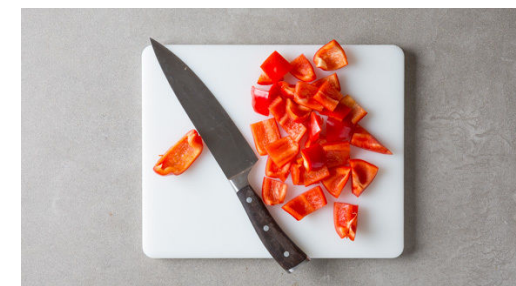
### 1. Kartoffeln schneiden

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.



### 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 ca. 2Min. ausdampfen lassen. Die Pfanne mit etwas Küchenkrepp auswischen.



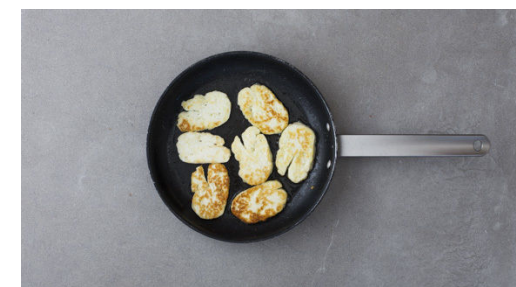
### 4. Walnüsse rösten

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 **½ der Semmelbrösel** und je 1EL Honig, Olivenöl und Balsamicoessig in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem cremigen **Dip** pürieren. Mit dem **Zitronensaft**, dem **Paprikapulver** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



### 6. Käse braten

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.