



Grillkäse mit Muhammara-Dip und Ofengemüse



30-40min



4 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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 2 Paprika
- 50g Walnusskerne⁴
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Bio-Semmelbrösel¹
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 400g Grillkäse²

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig³

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- große 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 955kcal, Fett 56.8g, Kohlenhydrate 74.9g, Eiweiß 33.6g



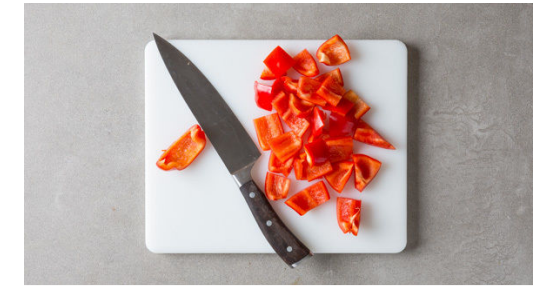
1. Kartoffeln schneiden

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



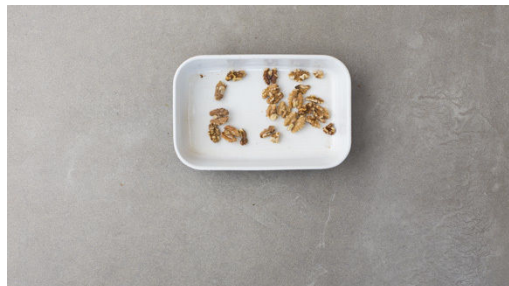
2. Kartoffeln rösten

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



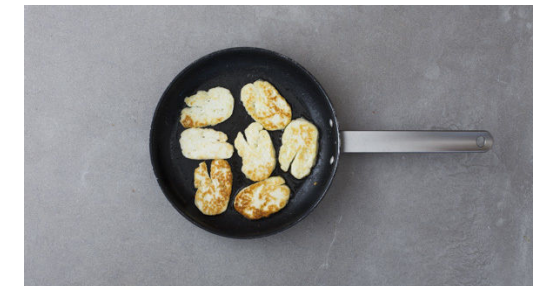
4. Walnüsse rösten

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** und je 2EL 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 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. rundum goldbraun anbraten. Mit dem **Ofengemüse** und dem **Muhammara-Dip** servieren.