



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!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 2 Paprika
- 50g Walnusskerne ⁴
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Bio-Semmelbrösel ¹
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 400g Grillkäse ²

- 2EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

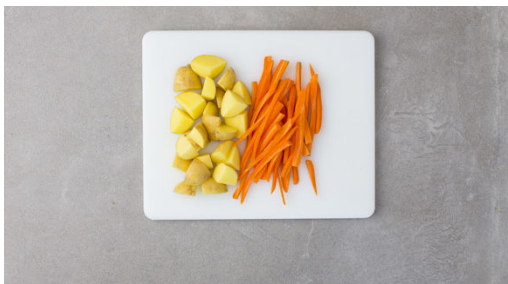
- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitruspresse

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

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2),
Schwefeldioxid und Sulphite (3),
Schalenfrüchte (4).

Detaillierte Informationen zu den Zutaten
marleyspoon.de

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.



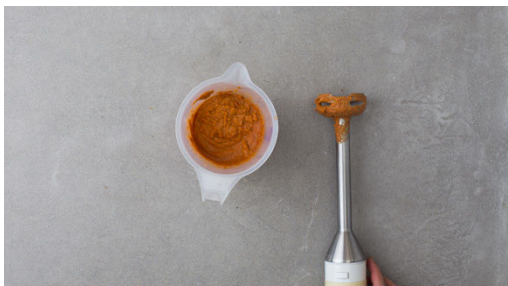
4. Walnüsse rösten

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.



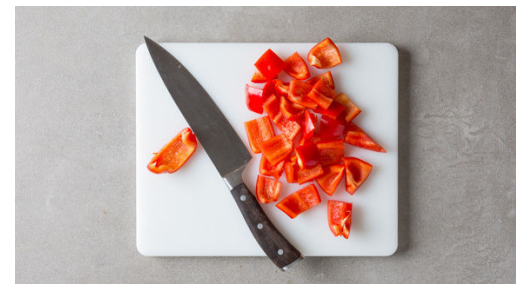
2. Kartoffeln rösten

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.



5. Dip pürrieren

Die **Paprika**, die **Walnüsse**, den **Knoblauch**, die **Semmelbrösel** und je 2 EL 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.



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.



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.