



Grillkäse mit Muhammara-Dip

und Ofengemüse



30-40min



3 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
- 1 Paprika
- 50g Walnusskerne⁴
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Bio-Semmelbrösel¹
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 400g Grillkäse²

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

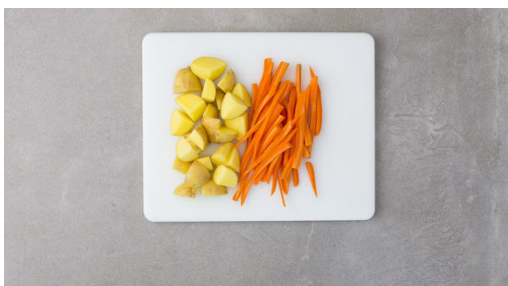
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 979kcal, Fett 59.6g, Kohlenhydrate 74.2g, Eiweiß 34.2g



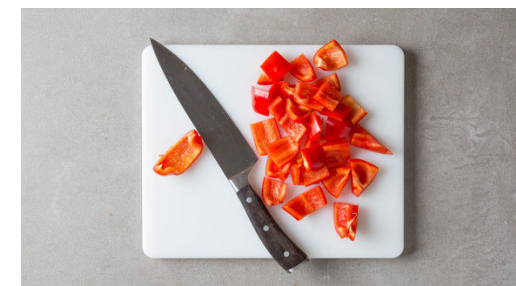
1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. **750g 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 abwischen.



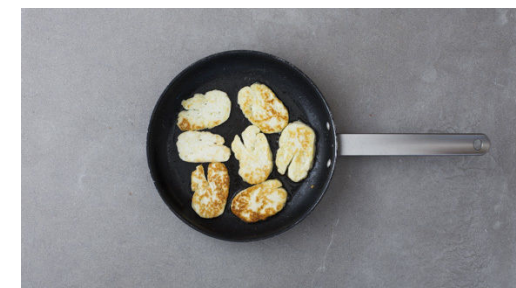
4. Walnüsse rösten

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**, **¾ der Semmelbrösel** und je 1½EL 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** **300g Grillkäse** in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit 1½EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. rundum goldbraun anbraten. Mit dem **Ofengemüse** und dem **Muhammara-Dip** servieren.