MARLEY SPOON



Galettes mit Süßkartoffeln und Paprika

dazu Muhammara-Dip und Walnüsse

ca. 35min 2 Portionen

Wer von Muhammara noch nie gehört hat, erlebt bei uns eine Lektion der besonders leckeren Art: Die würzige Paprika-Walnuss-Paste stammt aus der arabischen und levantinischen Küche, wo sie gerne als Dip serviert wird. Heute krönt sie knusprigen Blätterteig und feine Süßkartoffeln. Klingt toll? Sagen wir doch!

Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 2 Paprika
- 1 Pck. Blätterteig [1]
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Dill
- 50g Walnusskerne [3]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig [2]

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- kleine Pfanne
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

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

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

Kann Spuren enthalten von: Milch

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1186kcal, Fett 76.5g, Kohlenhydrate 102.8g, Eiweiß 17.8g



1. Süßkartoffel kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem kleinen Topf 500ml gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** quer in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden, in das kochende Wasser geben und 3–4Min. garen, bis sie weich wird. In ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit 1EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung** und etwas Salz vermengen.



2. Teig vorbereiten

Die **Paprika** jeweils vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Den **Teig** mit dem Papier nach unten ausrollen. Einmal längs und zweimal quer durchschneiden, um 6 Stücke zu erhalten. Die **Teigstücke** einzeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, dabei etwas Abstand dazwischen lassen.



3. Paprika braten

Die **Süßkartoffeln** mittig auf den **Teigstücken** verteilen und die **Galettes** im Ofen 12–15Min. backen, bis der **Teig** an den Rändern leicht knusprig und in der Mitte durchgebacken ist. Die **Paprika** in einer großen Pfanne (oder einem Wok) mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze 7–10Min. braten, bis sie weich wird, dabei regelmäßig umrühren.



4. Nüsse anrösten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, zur **Paprika** geben und ca. 1Min. weiterbraten. Den **Dill samt Stängeln** grob schneiden. Die **½ der Nüsse** grob zerkleinern und in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1–2Min. anrösten.



5. Fertigstellen & servieren

Die **übrigen Nüsse** in einem hohen Gefäß mit der **½ der Paprika**, 3EL Wasser, 2TL Balsamicoessig und je 1 kräftigen Prise Zucker und Salz zu einer dickflüssigen **Sauce** pürieren und mit Pfeffer abschmecken. Die **übrige Paprika** auf die **Galettes** verteilen, die **Sauce** und die **gerösteten Nüsse** darübergeben und die **Galettes** mit dem **Dill** garniert servieren.



6. Vegan oder Feta?

Unser Galettes-Rezept ist komplett vegan, aber wenn veganes Essen für dich kein Muss ist, dann probier es doch mal mit etwas Feta auf den Galettes – entweder mitgebacken oder am Ende frisch drüber gestreut. Veganer Feta ist natürlich auch eine Alternative!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**