MARLEY SPOON



Grillkäse mit Muhammara-Dip

und Ofengemüse

30-40min 6 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
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 3 Karotten
- 3 Paprika
- 75g Walnusskerne [4]
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100g Bio-Semmelbrösel [1]
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 600g Grillkäse [2]

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig [3]

Küchenutensilien

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

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 917kcal, Fett 54.3g, Kohlenhydrate 71.4g, Eiweiß 33.1g



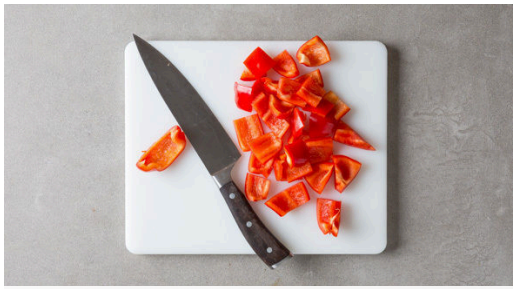
1. Kartoffeln schneiden

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 2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen 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 2EL 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**, **¾ der Semmelbrösel** und je 3EL 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.

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**