

## Muhammara

### Zutaten:

50 g Walnusskerne  
1 große rote Paprikaschote  
1 Knoblauchzehe  
½ - 1 Chilischote  
3 Scheiben Zwieback  
2 EL Olivenöl  
1 gehäufter TL Ras el-Hanout  
(orientalische Gewürzmischung)  
½ TL gemahlener Kreuzkümmel  
1 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer



### So geht's:

Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen. Auf einem Teller ausbreiten und abkühlen lassen.

Die Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Fasern im Inneren entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.

Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Chilischote waschen und fein hacken.

Den Zwieback in kleine Stücke brechen.

Alle vorbereiteten Zutaten mit den Gewürzen in einen Mixer geben und zu einer glatten Paste pürieren.

Dazu passt frischgebackenen Vollkornbrot und Salat.

Guten Appetit!