



Halloumi mit Muhammaradip und Ofengemüse



30-40Min.



2 Personen

Muhammara ist ein pikanter Dip, der ursprünglich aus Aleppo in Syrien kommt. Die gegrillte Paprika, Grantapfelsirup und Walnüsse verbinden sich zu einem herzhaft-süßen, cremigen Traum mit einer raffinierten Räuchernote! Dazu servierst du knackig geröstete Kartoffeln und Karotten und goldbraun gebratenen Halloumi. Ein Geschmackserlebnis der Sonderklasse!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Semmelbrösel ¹
- 1 Packung Granatapfelmelasse
- 1 Packung Karotten
- 1 Packung gegrillte Paprika
- 750g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung Walnüsse ¹⁵
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- kleine Auflaufform
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Stabmixer mit hohem Gefäß

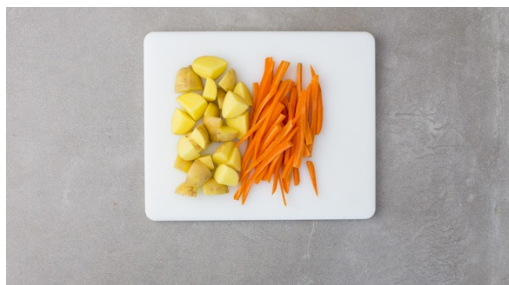
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 905.0kcal, Fett 44.6g, Eiweiß 28.7g, Kohlenhydrate 91.8g



1. Kartoffeln schneiden

Den Ofen auf 190°C Umluft oder 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Kartoffeln** in **Spalten** schneiden. Die **Karotten** schälen und längs halbieren, dann in ca. 1/2cm Stifte schneiden.



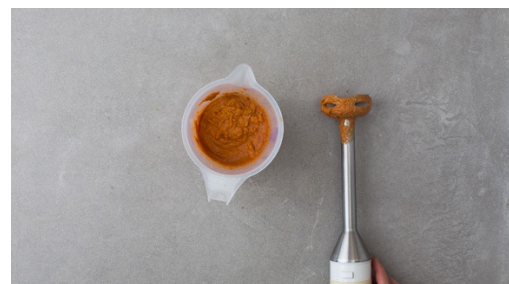
4. Knoblauch pressen

Den **Knoblauch** schälen und mit der breiten Seite eines Messer flach drücken.



2. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln** und die **Karotten** mit 1EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Für ca. 20-25Min. im Ofen backen, bis die Kartoffeln goldbraun sind.



5. Dip mischen

Die **gerösteten Walnüsse** mit dem **Knoblauch**, der **gegrillten Paprika**, der **Grantapfelmelasse**, den **Semmelbröseln** und 1EL Olivenöl mit einem Stabmixer zu einer cremigen **Paste** pürieren. Mit Salz, Pfeffer und 1Prise Zucker abschmecken.



3. Walnüsse rösten

Inzwischen die **Walnüsse** in einer kleinen Auflaufform ca. 5-10Min. im Ofen mitrösten.



6. Halloumi braten

Kurz vor Ende der Garzeit der **Kartoffeln** den **Halloumi** in Scheiben schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl auf mittlerer Hitze ca. 2-3Min. goldbraun anbraten. Mit dem **Ofengemüse** und dem **Dip** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**