

Zutaten für Muhammara

- 2 rote Paprikaschoten (gegrillt und gehäutet)
- 1 Tasse Walnüsse (geröstet)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Granatapfelsirup
- Salz nach Geschmack

Zubereitung

1. Die gegrillten und gehäuteten Paprikaschoten zusammen mit den Walnüssen, Knoblauch, Olivenöl und Granatapfelsirup in einem Mixer pürieren.
2. Mit Salz abschmecken und bei Bedarf mehr Olivenöl hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
3. Die Muhammara in eine Schüssel geben und mit einem Spritzer Olivenöl garnieren.
4. Serviere die Muhammara mit Fladenbrot oder als Dip zu Gemüsesticks.

Notizen
