



### Muhammara

Menge	Zutat	Zubereitung
2	rote Paprikaschoten	waschen, vierteln und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Bei 250°C grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Die Paprikaschoten mit einem nassen Küchentuch abdecken und auskühlen lassen. Anschließend die Haut abziehen und die Paprika in einen hohen Rührbecher geben.
6 EL	Olivenöl	und
50 g	Walnusskerne	
1 EL	Honig	
1 TL	Salz	
$\frac{1}{2}$	Zitrone	(Saft)
2 EL	Semmelbrösel	
etwas	Chili	zugeben und alles fein pürieren.