

Özlem kocht

Muhammara

Özlem Bächli, Zollikon: «Das Rezept für diese leckere Paprika-Baumnusspaste habe ich von meiner Mutter aus der Türkei. Ideal als Belag auf Bruschetta. Es muss allerdings scharf sein, sehr scharf!»

Zutaten	Zubereitung
4 bis 5 rote Spitzpeperoni Eine Handvoll (oder auch etwas mehr) Baumnusskerne 2 bis 3 Scheiben altes Brot Oliven- oder Sonnenblumenöl Chilipulver Salz und Pfeffer Evtl. 1 Knoblauchzehe	<ol style="list-style-type: none">1. Die Peperoni, die Baumnusskerne und das Brot zerkleinern und im Blitzhacker nur so lange mixen, bis die Paste immer noch ein wenig stückig ist.2. Mit dem Öl behutsam strecken, bis die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht ist.3. Salzen, pfeffern und mit Chilipulver richtig schön scharf würzen.4. Evtl. eine Knoblauchzehe dazupressen. <p>Variationen: Grillieren Sie die Peperoni im Backofen auf der obersten Schiene, bis sie schwarze Blasen schlagen. Nach dem Abkühlen die Haut abziehen.</p> <p>Mischen Sie noch 2 Tl Tomatenmark und den Saft einer halben Zitrone unter die Paste.)</p>