

# 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"><li>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.</li><li>2. Mit dem Öl behutsam strecken, bis die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht ist.</li><li>3. Salzen, pfeffern und mit Chilipulver richtig schön scharf würzen.</li><li>4. Evtl. eine Knoblauchzehe dazupressen.</li></ol> <p><b>Variationen:</b> 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>