

rbb

# DER TAG

REZEPT-TIPP





# WALNUSS-DIP (MUHAMMARA)

ORIGINAL-REZEPT VON OLAF KOSERT

- 100 g Walnüsse
- 4 eingelegte, geschälte Paprikaschoten
- 50 g Semmelbrösel (Panko)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 kleine Zitrone
- 1 EL Grenadine
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver
- Salz
- Petersilie



## Tipp!

Schmeckt zu  
frischem Brot.

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf 20 g von den Walnüssen in einer Küchenmaschine pürieren. Anschließend restliche Walnüsse kleingehackt unterheben. Mit Olivenöl beträufeln und mit Petersilie bestreuen.