

Muhamara

(Paprika-paste, Variante aus der armenischen Gemeinde Aleppos in Nordsyrien)

Zutaten:

100 g grüne Pistazien,

100 g Walnüsse,

1 Scheibe Weißbrot (entrindet, getoastet und zerkrümelt),

4 EL Tomatenmark,

1 getrocknete Chilischote (sehr fein gehackt, alternativ ½ TL Chilipulver),

2 EL Granatapfelsaft oder 1 EL Granatapfelsirup (alternativ Saft von ½ Zitrone),

1 TL Kumin,

1 Knoblauchzehe (gepresst),

6 EL Olivenöl, Salz,

Pinienkerne und/oder Walnüsse für die Garnitur.

Pistazien und Walnüsse im Mörser zerstampfen oder im Mixer zerkleinern und mit den restlichen Zutaten gründlich vermischen. Mit Wasser und evtl. ein paar Tropfen Öl zu einer leichtflüssigen Paste aufrühren.

