



## Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

### Muhammara-Paste mit Bohnenpüree

(6 - 8 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
		Backofen auf 220 Grad (Umluft) vorheizen.
5 1 EL 8	Rote Paprikaschoten Olivenöl Knoblauchzehen	Paprika waschen, entkernen und vierteln. Dann mit dem Öl in einer Schüssel mischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen für 15 Min rösten. Den Knoblauch schälen und nach 15 Minuten in den Backofen geben und für weitere 15 Minuten mitrösten. Paprika und Knoblauch sollten angebräunt sein. Danach aus dem Ofen nehmen und ein wenig abkühlen lassen.
1 EL 1 TL 5 $\frac{3}{4}$ TL $\frac{1}{4}$ TL 2 TL 60 g $\frac{1}{2}$ TL	Thymianblätter Rosmarinblätter Salbeiblätter Mild geräuchertes Paprikapulver Chiliflocken Balsamico Walnusskerne Salz	Rosmarin- und Salbeiblätter, geröstete Paprika, Knoblauch, Thymianblätter, Paprikapulver, Chiliflocken, Essig, Walnüsse und 1/2 Teelöffel Salz in den Mixer geben und grob pürieren.
2 Dosen 6,5 EL 1 3	Weißer Bohnen (à 400 g) Olivenöl Knoblauchzehe Thymianzweige	Für das Weiße-Bohnen-Püree die Bohnen gut abwaschen und abtropfen lassen. Die Knoblauchzehen schälen und leicht andrücken. Das Öl in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Thymian und Knoblauch darin behutsam für 3 Minuten braten, bis der Knoblauch zu karamellisieren beginnt. Den Knoblauch entsorgen, die Thymianzweige mit 2 Esslöffeln Öl beiseitestellen.
$\frac{1}{2}$ TL n.B.	Salz Wasser	Die weißen Bohnen mit dem restlichen Öl aus dem Topf, sowie etwas Wasser und 1/2 Teelöffel Salz in einen Mixer geben oder mit einem Stabmixer glatt pürieren. Falls nötig etwas Wasser hinzugeben.
20 g	Gehackte Walnüsse Türkisches Brot oder Cracker	Zum Anrichten das Püree auf einem großen Teller verstreichen und einen leichten Rand formen. Das Muhammara in die Mitte löffeln und die Thymianzweige und das Öl darauf verteilen. Walnüsse hacken und auf dem Teller verteilen und mit Brot genießen.