

Muhammara

100 g	Baumnüsse
1-2	rote Peperoni
1 Scheibe	Ruchbrot
8 EL	Olivenöl
2 EL	Granatapfelsirup oder Zitronensaft
1 TL	Chiliflocken oder eine Prise Chilipulver
1-2	Knoblauchzehen
1-2 TL	Harissa
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Zucker
...	Salz

Die Brotscheibe entrinden und in einer Bratpfanne leicht rösten.

Die Peperoni der Länge nach halbieren, die Kerne entfernen und mit der geschnittenen Seite nach unten auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C für 30 - 40 Minuten backen, bis die Haut geschwärzt ist.

Herausnehmen und die schwarze Haut entfernen. In grobe Stücke schneiden.

Alle Zutaten im Mixer zu einer Paste verarbeiten und in ein Schüsselchen geben. Nach Belieben mit Baumnüssen und Granatapfelkernen garnieren.

Dattel Chutney

200 g	Datteln, geputzt
3	Tomaten, geschält und entkernt
1-2 EL	frischer Ingwer, gerieben
1	Zwiebel
2	Knoblizehen
4 EL	Sonnenblumenöl
...	Salz
1 TL	Zimt
½ TL	Kurkuma
1 TL	Kreuzkümmelpulver
1 TL	Kardamompulver
1 EL	Nelkenpulver
1 EL	brauner Rohrzucker
1	Lorbeerblatt
6 EL	Himbeeressig
½ TL	Cayennepfeffer

Datteln und Tomaten in kleine Stücke schneiden, dann mit dem Ingwer mischen. Die Zwiebel und den Knoblauch hacken.

Das Öl erhitzen und die Zwiebel mit dem Knobli darin andünsten. Tomaten und Datteln begeben. Danach alle Gewürze vom Salz bis zum Lorbeerblatt begeben und mit dem Himbeeressig ablöschen.

Etwa 25 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser beifügen. Am Schluss das Lorbeerblatt entfernen.

Das Chutney pürieren und mit etwas Cayennepfeffer schärfen.