

SWR1 Pfännle 2021: Ländle meets Orient



"Schmeck den Süden. Baden-Württemberg" & SWR1 Pfännle 2021

"Ländle meets Orient" heißt das Motto der diesjährigen SWR1 Pfännle. Klar, im Mittelpunkt stehen heimische Lebensmittel, doch werden diese mit verführerischen Gewürzen und Kombinationen neu entdeckt. Statt Kichererbse wird die heimische Schwabenbohne zu Hummus gemixt, Perlgraupen finden Verwendung in Tabouleh, Geishirtlesbirnen baden im Duft aus Kurkuma und Pfeffer. Und die Maultaschen finden ihre Aromenpartner im Gewand einer Shakshuka (**Tipp:** diese Kombi ist so spannend, dass sie sogar am Montag, 30.8.2021 im SWR Fernsehen (16.05 Uhr bei "Kaffee oder Tee") gezeigt wird.

Der Duft ferner Länder war schon immer beliebt, wenn es darum ging, den Gerichten einen unwiderstehlichen Duft und Geschmack zu verleihen. Und darum geht es: entdecken, probieren und genießen. Ganz im Sinne von "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg", denn die heimischen Produkte bleiben im Mittelpunkt.

Viele Rezepte finden sich als Inspiration auf der Internetseite des SWR ([hier geht es direkt zu den Rezepten](#))

Als heutige Inspiration habe ich einen wunderbaren Dip aus gerösteten Paprika und Walnüssen, genannt **Muhammara:**



Zutaten

- 500 g Spitzpaprika, rot
- 100 g Walnüsse
- 50 ml Öl
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2-3 TL Harissa oder Raz el Hanout (alternativ Paprika)
- 3 Minzeblätter oder etwas Petersilie
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze oder Umluftgrill vorheizen. Die Paprika längs halbieren und entkernen, dann mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, auf mittlerer Schiene grillen.

Nach ca. 20 Minuten haben die Paprika schwarze Blasen geworfen. Vom Blech nehmen, in eine Schale legen und mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt 15-20 Minuten abkühlen lassen.

Von den Paprika die Schale mit einem Messer abziehen.

Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl 5 Minuten, bei mittlerer Hitze rösten.

Dann mit allen restlichen Zutaten im Mixer pürieren. Abschmecken und in ein Glas füllen.

Tipp: Schmeckt sehr gut zu Gegrilltem, Gemüse und aufs Brot.