



Muhammara für 72 Personen (reduziert!)

20 rote Paprikaschoten (850 g x 4) **aus dem Glas**
20 Knoblauchzehen geschält
Thymian 2 Töpfe, davon 10 EL Blättchen
mild geräuchertes Paprikapulver, Chiliflocken
8 TL Balsamico-Essig
200 g Walnusskerne, grob gehackt, Salz

Bohnen-Püree

Olivenöl
3 Knoblauchzehen, ungeschält und angedrückt
8 Zweiglein Thymian
8 Dosen weiße Bohnen (netto à 480 g)

Knoblauch in einer Pfanne in Olivenöl braun rösten. Die abgetropften Paprikaschoten mit Knoblauch und Thymianblättern, Paprikapulver, Chiliflocken, Essig, und 4 TL Salz mit Stabmixer **GROB** pürieren. Beiseite stellen. Walnüsse extra hacken und für die Deko beiseite stellen.

Für das Weiße-Bohnen-Püree das Öl in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Ungeschälten, angedrückten Knoblauch und Thymian darin behutsam 2-3 Minuten braten, bis der Knoblauch zu karamellisieren beginnt. Den Knoblauch wegwerfen, die Thymianzweige mit 10 TL vom Bratöl beiseitestellen. Die weißen Bohnen im Sieb abspülen, mit dem restlichen Öl aus dem Topf sowie 4 EL Wasser und 2 TL Salz in den Mixer geben. Portionsweise ganz glatt pürieren, falls nötig, noch etwas Wasser untermischen und abschmecken. Auf einer großen Platte oder auf Portionstellern verstreichen, dabei rundherum einen Rand formen. Die Paprikasauce in die Mitte löffeln und zum Schluss die knusprigen Thymianzweige mit ihrem Öl draufgeben. Mit gehackten Walnusskernen bestreuen.