CHICORÉE MIT DIP

Zutaten:

- 1 gelbe Peperoni
- 1 Handvoll weisse Trauben
- 2 EL Fetakäse
- Olivenöl
- Gewürze: Kardamom, Koriander gemahlen oder frisch (fein gehackt), Za'atar, Salz & Pfeffer (optional: Knoblauch und Chilipulver)
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Handvoll Pekannüsse

1. Peperoni halbieren, entkernen und im Ofen bei rund 200° 10 Minuten backen, bis sich die Haut löst.
   Tipp: Gleich ein ganzes Bleck Peperoni zubereiten und den Rest in Olivenöl einlegen und zu einem späteren Zeitpunkt verwenden.
2. Peperoni abkühlen lassen, schälen und mit den Trauben in den Mixer geben. Fetakäse und Olivenöl einrühren und kräftig mit den Gewürzen abschmecken.
3. Lauchzwiebel in kleine Ringe schneiden. Pekannüsse grob hacken. Beides über den Dip geben.