



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 25

Dukkah

Zutaten

- 👉 3 EL Haselnusskerne
- 1 EL Cashewkerne
- 👉 1 EL Pinienkerne
- 2 EL helle Sesamsaat
- 👉 2 TL Kreuzkümmel
- 👉 1 EL Koriandersaat
- 👉 1 EL schwarzer Pfefferkörner
- 👉 2 TL Edelsüßes Paprikapulver
- 👉 2 TL grobes Meersalz (Fleur de Sel)
- 👉 ½ TL getrockneter Oregano
- 👉 1 TL schwarze Sesamsaat
- 1 Fladenbrot
- 👉 80 ml Olivenöl

Rezept

Zuerst Haselnusskerne, Cashewkerne, Pinienkerne und Sesam nacheinander bei 170° C rösten. Grob hacken. Kreuzkümmel, Pfeffer und Koriandersaat nacheinander in einer Pfanne rösten, bis die Gewürze zu duften beginnen. Anschließend im Mörser fein zerstoßen. Mit den restlichen Gewürzen gut vermischen. Das Fladenbrot in kleine Stücke schneiden und zuerst in Olivenöl, dann in die Gewürzmischung tauchen.

Guten Appetit!