



DUKKAH

Ergibt ca. 160 g

Zubereitung: 15 Minuten

Haltbarkeit: ca. 3 Monate

ZUTATEN

30 g Haselnusskerne

30 g Cashewkerne

30 g Sesam

30 g Pinienkerne

5 g Kreuzkümmelsamen

10 g Koriandersamen

10 g schwarze Pfefferkörner

1 TL Paprikapulver edelsüß

15 g Salz

ZUBEREITUNG

Haselnüsse, Cashewkerne, Sesam und Pinienkerne im Mixer oder Blitzhacker zerkleinern. Dann in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Umfüllen.

Nüsse und übrige Zutaten in den Mixer oder Blitzhacker geben und zermahlen. Dukkah in ein Schraubglas umfüllen und verschließen.