

DUKKAH

Schenken & Genießen



Für 140 g

50 g Haselnüsse (16363)

50 g Mandeln (26156)

1 TL Schwarzer Pfeffer
(28210)

2 TL Koriandersamen

2 TL Kreuzkümmelsamen
(28205)

2 TL Fenchelsamen (11113)

25 g Sesamsamen

1 TL Salzflocken (72252)

Die Haselnüsse und Mandeln in einer Pfanne ohne Öl anrösten und anschließend fein hacken.

Pfefferkörner, Koriander-, Kreuzkümmel- und Fenchelsamen ebenfalls in einer Pfanne rösten und anschließend im Mörser zerstoßen. Zuletzt die Sesamsamen rösten und zusammen mit dem Salz mit allen anderen Zutaten vermischen. Die Nuss-Gewürzmischung abkühlen lassen und anschließend in ein Schraubglas abfüllen.

MANUFACTUM.

KRAUTKOPF