



R e z e p t

Dukkah

Zutaten

- 2 EL Haselnuskerne
- 1 EL Cashewkerne
- 2 EL helle Sesamsaat
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 EL Koriandersaat
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- ½ TL getrockneter Thymian
- 1 TL schwarze Sesamsaat
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 2 TL Fleur de Sel (besonderes Salz)
- Fladenbrot oder Baguette

Zubereitung

- Haselnüsse und Cashews in einem Blitzhacker nicht zu fein zerkleinern.
- Mit dem hellen Sesam in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Anschließend in eine Schüssel geben.
- Kreuzkümmel, Koriander und Pfeffer in derselben Pfanne ohne Fett leicht rösten, etwas abkühlen lassen, dann fein mörsern.
- Nuss- und Gewürzmischung mit Paprikapulver, Fleur de Sel und schwarzem Sesam mischen.
- Brot in Stücke schneiden. Zuerst in Olivenöl tauchen, dann in die Würzmischung.