

Rezept

Haselnusssauce

Ein Rezept von Haselnusssauce, am 24.01.2025

Zutaten

100 g Haselnusskerne	2-3 Knoblauchzehen
2 Scheiben Toastbrot (oder 1 Brötchen)	200 ml Geflügelbrühe
2 Stängel Oregano (oder ½ TL getrockneter Oregano)	1 EL Ahornsirup
Salz	Pfeffer
Chilipulver	4 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Haselnusskerne auf einem Backblech im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. rösten, bis die braune Haut sich zu lösen beginnt und die Nüsse duften. Haselnusskerne auf ein Küchentuch geben, zum Häuten aneinanderreiben, abkühlen lassen und im Blitzhacker fein mahlen.
2. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Toastbrot zerpfücken, mit Knoblauch und Brühe aufkochen. Oregano waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Mit Haselnusskernen und Ahornsirup in die Brühe geben, aufkochen und offen bei kleiner Hitze ca. 15 Min. ziehen lassen. Die Mischung fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Das Öl unterrühren. Sauce in ein Glas füllen. Glas verschließen und kalt stellen.