

Rezept

# TahinisaUCE

Ein Rezept von TahinisaUCE, am 29.05.2023

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>100 g</b> Sesammus (Tahin)
<b>1 TL</b> Honig oder Ahornsirup	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1 Prise</b> gemahlener Kreuzkümmel	<b>1 Prise</b> Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Das Sesammus mit 80 ml Wasser, 2 EL Zitronensaft und dem Honig bzw. Ahornsirup glatt rühren.

---

2. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und 1 TL Zitronenschale unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer sowie Zitronenschale und etwas Zitronensaft abschmecken.

---

3. Die TahinisaUCE nach Belieben noch mit etwas Wasser zur gewünschten Konsistenz verdünnen. Vor der Verwendung mindestens 5 Min. durchziehen lassen. TahinisaUCE passt perfekt zu Falafel-, Schawarma-, Köfte- oder Dönertaschen. Sie kann ebenso gut mit Fladenbrot als Dip zur Vorspeise gereicht werden. Auch zu gegrilltem Gemüse, z. B. Zucchini oder Paprika, und orientalischen Salaten, z. B. mit Aubergine, Tomaten, Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie und Koriandergrün, schmeckt sie hervorragend.