

Rezept

Türkische Walnusscreme

Ein Rezept von Türkische Walnusscreme, am 29.06.2026

Zutaten

1 kleine rote Chilischote	75 g Walnusskerne
2 EL Semmelbrösel	2 EL Tomatenmark
1 EL Zitronensaft	1 TL rosenscharfes Paprikapulver
2 TL gemahlener Kreuzkümmel	1 TL Zucker
1 ½ TL Salz	ca. 75 ml Olivenöl
2 kleine Einmachgläser (à ca. 100 ml Inhalt)	Olivenöl zum Bedecken

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und sehr fein hacken. Die Nüsse im Mörser zu einer Paste zerstoßen oder mit einem scharfen Messer sehr fein hacken.

2. In einer Schüssel Chili, Walnüsse, Semmelbrösel, Tomatenmark, Zitronensaft und Gewürze mischen. So viel Öl nach und nach unterrühren, bis eine geschmeidige Creme entsteht. Die Creme pikant abschmecken.

3. Die Creme in kochend heiß ausgespülte Gläser füllen, mit etwas Öl bedecken und die Gläser verschließen. Kühl gelagert ist die Walnusscreme ca. 4 Wochen haltbar.