

Rezept

# Türkische Walnusscreme

Ein Rezept von Türkische Walnusscreme, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> kleine rote Chilischote	<b>75 g</b> Walnusskerne
<b>2 EL</b> Semmelbrösel	<b>2 EL</b> Tomatenmark
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver
<b>2 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel	<b>1 TL</b> Zucker
<b>1 ½ TL</b> Salz	<b>ca. 75 ml</b> Olivenöl
<b>2</b> 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.