



DUKKA

je 4 EL Pistazienkerne, Cashews, Mandeln,
Haselnüsse, Koriandersamen

1 EL Kümmel

4 EL Sesamsamen

etwas Salz, Pfeffer

Pistazien, Cashews, Mandeln und Haselnüsse auf einem Backblech bei 180° Grad 5 Minuten rösten; danach Mandeln und Haselnüsse falls nötig enthäuten. Mit Koriandersamen und Kümmel mörsern. Sesamsamen hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Olivenöl servieren.