

Sesamdip

by Andreas - Montag, August 28, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/sesamdip/>



Für den Sesamdip kauft man im türkischen oder asiatischen Lebensmittelgeschäft ein Glas Tahini, eine Paste aus Sesamseed. Sie schmeckt wunderbar nussig und ist die Basis für einen köstlichen Dip.

100 gr. Tahina (Sesampaste)

100 gr. Joghurt

2 Zitronen

2 El Sesamkörner

Pfeffer

Salz

Die Sesampaste mit dem Joghurt vermengen und den Saft der Zitronen dazugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Sesamkörner in einer Pfanne ohne Öl anrösten und zum Dip geben. Gut umrühren und schon fertig.

Weitere Empfehlungen:

Aioli

Diese Knoblauchmayonnaise aus dem Mittelmeerraum läßt sich im Handumdrehen herstellen. Sie sol...

Salat aus roten Linsen

Die kleinen orangefarbenen Linsen verlieren beim Kochen leider den größten Teil ihrer leuchten...

Octopus in Tomaten-Kapernsauce

Bei dieser köstlichen italienischen Beilage ist es sehr wichtig die in Weißwein gekochten Octo...