



## Walnussbutter

### Hétáo jiàng

Walnussbutter, oder Hétáo jiàng, ist ein chinesisches Gericht, das einen reichen, nussigen Geschmack hat. Es ist sowohl cremig als auch leicht süß, mit einer subtilen Bitterkeit, die von den Walnüssen stammt. Diese Kombination macht es zu einer vielseitigen Zutat, die oft in Saucen, Dressings oder als Brotaufstrich verwendet wird.

Herkunft: China

Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

100 g Walnüsse

1 Zehen(n) Knoblauch

125 g Butter

1 Prise Pfeffer weiß

1 EL Sojasauce

### Vorbereitung

Die Walnüsse hacken, die Knoblauchzehe schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken.

### Zubereitung

Die Butter zerlassen, Knoblauch und Walnusskerne zugeben. Solange rühren, bis die Butter hellbraun wird. Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken.