Walnuss-Minze-Sauce
Salsat Dschauz wa Na'na'

Diese Sauce eignet sich sehr gut als Tunke für rohe Gemüsestückchen. Will man sie als Salatsauce verwenden, lässt man das Brot weg und nimmt stattdessen 150 g Joghurt.

Herkunft: Irak
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 500 g
1 Fladenbrot(e)
200 g Walnüsse
2 Zehen(n) Knoblauch
1 Prise Salz
1 Zweig(e) Minze
¼ Liter Olivenöl
1 Zitrone(n) ausgepresst
1 Prise Pfeffer schwarz, frisch gemahlen

Vorbereitung
Das Brot in etwas Wasser 10 Minuten einweichen, dann gut ausdrücken und zerpflücken. Walnüsse in einer Nussmühle fein mahlen. Knoblauchzehen kleinschneiden und mit etwas Salz in einem Mörser zerdrücken. Die Minze fein hacken.

Zubereitung
Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer cremigen Sauce verarbeiten. Falls nötig, etwas Wasser hinzufügen.

© 2026 coquina.de