Walnuss-Sauce
Cevizli Tarator

Tarator wird am häufigsten in der ägäischen Region der Türkei verwendet. Man kann diese Sauce als Dipp reichen. Besonders gut schmeckt sie zu gekochtem Gemüse und einfach gegartem Fisch.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

50 g Walnusskerne
50 g Paniermehl
5 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Olivenöl
50 ml Essig oder Zitronensaft
1 Prise Salz

Zum Servieren

1 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und grob hacken. Walnüsse, Paniermehl und Knoblauch in einem Mörser oder Mixer zerkleinern. So viel Brühe hinzufügen, dass die Mischung die Konsistenz von dickem Joghurt hat.

Zubereitung

Das Olivenöl und den Essig oder den Zitronensaft dazugeben, mit Salz würzen und vermischen.
Tarator in eine Sauciere oder Schale füllen, Olivenöl darüber gießen und mit Paprikapulver bestreuen.

© 2026 coquina.de